MANUALE DELL'UTENTE
DELLA FRIGGITRICE ELETTRICA FRYMASTER
BIELA 14 GEN II SERIES LOV™

Questo capitolo dell'apparecchiatura deve essere inserito nella sezione Friggitrice del *Manuale*

INFORMAZIONI DI SICUREZZA
Non conservare o utilizzare benzina o altri vapori liquidi infiammabili vicino a questa o a qualsiasi apparecchiatura.

PRODOTTO DA

8700 Line Ave.
SHREVEPORT, LOUISIANA 71106
TELEFONO: 1-318-865-1711
NUMERO VERDE: +1 800 551 8633
+1 800 243 7937
FAX: +1 318 219 7135

SOMMARIO

CERTIFICATO DI GARANZIA ..... Pagina i
INTRODUZIONE ..... Pagina 1-1
ISTRUZIONI DI INSTALLAZIONE ..... Pagina 2-1
ISTRUZIONI OPERATIVE ..... Pagina 3-1
ISTRUZIONI PER IL COMPUTER M2007 ..... Pagina 4-1
USO DEL SISTEMA DI FILTRAZIONE INCORPORATO ..... Pagina 5-1
MANUTENZIONE PREVENTIVA ..... Pagina 6-1
RISOLUZIONE DEI PROBLEMI ..... Pagina 7-1
SCHEMI DI CABLAGGIO ..... Pagina 8-1

Frymaster L.L.C., 8700 Line Avenue, Shreveport, LA 71106
TELEFONO +1 318 865 1711 FAX +1 318 219 7135
STAMPATO NEGLI STATI UNITI HOTLINE ASSISTENZA +1 800 243 7937 JAN 2010
Italian / Italiano
8196514

AVVISO

LA GARANZIA SARÀ NULLA QUALORA, DURANTE IL PERIODO DI GARANZIA, IL CLIENTE UTILIZZI PER QUEST'APPARECCHIATURA ENODIS COMPONENTI NON NUOVI, MODIFICATI O RICICLATI E NON ACQUISTATI DIRETTAMENTE DA FRYMASTER/DEAN O DA QUALSIASI CENTRO ASSISTENZA AUTORIZZATO E/O NEL CASO LA CONFIGURAZIONE ORIGINALE DEL COMPONENTE VENGA MODIFICATA. INOLTRE, FRYMASTER/DEAN E SOCIETÀ AFFILIATE DECLINANO OGNI RESPONSABILITÀ PER RECLAMI, DANNI O COSTI INCORSI DAL CLIENTE IN CONSEGUENZA DIRETTA O INDIRETTA (ANCHE PARZIALE) DALL'INSTALLAZIONE DI QUALSIASI COMPONENTE MODIFICATO E/O RICEVUTO DA UN CENTRO ASSISTENZA NON AUTORIZZATO.

AVVISO

Questa apparecchiatura è intesa unicamente per l'uso professionale da parte di personale qualificato. L'installazione, la manutenzione e le riparazioni devono essere eseguite da un Centro di assistenza Frymaster Dean autorizzato (FASC) o da altro personale qualificato. L'installazione, la manutenzione o le riparazioni eseguite da personale non qualificato invalideranno la garanzia del produttore. Vedere il capitolo 1 di questo manuale per le definizioni di personale qualificato.

AVVISO

Questa apparecchiatura deve essere installata in conformità con le norme nazionali e locali del paese/area in cui viene installata. Per ulteriori dettagli, vedere la sezione REQUISITI DELLE NORME NAZIONALI nel capitolo 2 di questo manuale.

AVVISO PER I CLIENTI DEGLI STATI UNITI

Questa apparecchiatura deve essere installata in conformità al codice idraulico stabilito da BOCA (Building Officials and Code Administrators, Inc.) e dal Food Service Sanitation Manual dell'ente FDA (Food and Drug Administration) statunitense.

AVVISO

I disegni tecnici e le foto utilizzati in questo manuale sono intesi illustrare le procedure operative, di pulizia e tecniche e potrebbero non essere conformi alle procedure operative di gestione in loco.

AVVISO AI POSSESSORI DI UNITÀ EQUIPAGGIATE DI COMPUTER

U.S.A.

Questo dispositivo è conforme alle Normative FCC Comma 15. Il funzionamento è soggetto alle due condizioni seguenti: 1) Questo dispositivo non deve causare interferenze dannose 2) Questo dispositivo deve essere in grado di accettare qualsiasi interferenza, incluse quelle che potrebbero causare un funzionamento indesiderato. Sebbene questo dispositivo rientri nella Classe A, soddisfa i limiti imposti dalla Classe B.

CANADA

Questa apparecchiatura digitale non eccede i limiti della Classe A o B relativi alle emissioni di disturbi radio secondo quanto stabilito dalle norme del Canadian Department of Communications.

Cet appareil numérique n'émet pas de bruits radioélectriques dépassant les limites de classe A et B prescrites dans la norme NMB-003 édictée par le Ministre des Communications du Canada.

⚠ PERICOLO

L'installazione, la regolazione, la manutenzione o l'assistenza errata e le alterazioni o modifiche non autorizzate possono causare danni strutturali, lesioni personali o avere conseguenze letali. Leggere attentamente le istruzioni di installazione, uso e manutenzione prima di eseguire l'installazione o riparazioni di questa apparecchiatura.

⚠ PERICOLO

Il bordo anteriore di questa apparecchiatura non è un gradino. Non utilizzarlo per salire sull'apparecchiatura. Il contatto con l'olio bollente può provocare ustioni molto gravi.

⚠ PERICOLO

Non conservare o utilizzare benzina o altri vapori liquidi infiammabili vicino a questa o a qualsiasi apparecchiatura.

⚠ PERICOLO

Il vassoio raccogli-briciole della friggitrice dotato di sistema di filtrazione deve essere svuotato ogni giorno in un contenitore ignifugo a conclusione della giornata di lavoro. Alcuni detriti alimentari possono incendiarsi spontaneamente se lasciati immersi in certi grassi di cottura.

⚠ AVVERTENZA

Non battere i cestelli della friggitrice o altri utensili sulla fascia di giunzione. La fascia è presente per sigillare la giunzione tra i vassoi della friggitrice. Battere i cestelli della friggitrice sulla fascia per rimuovere il grasso può distorcere quest'ultima, compromettendone l'efficacia. È progettata per essere a perfetta tenuta e deve essere rimossa esclusivamente per la pulizia.

⚠ PERICOLO

È necessario fornire mezzi adeguati onde limitare lo spostamento di questa apparecchiatura, senza dipendere o trasmettere sollecitazioni al condotto elettrico. Un apposito kit di immobilizzazione è fornito a corredo della friggitrice. Se il kit di immobilizzazione non fosse accluso, richiederlo al fornitore locale di attrezzature per cucina.

⚠ PERICOLO

La friggitrice dispone di un cavo elettrico di alimentazione (trifase) per ogni vasca di frittura e di un cavo unico a cinque fili per l'intero sistema. Prima dello spostamento, del collaudo, della manutenzione e dell'eventuale riparazione della friggitrice Frymaster, scollegare TUTTA l'alimentazione elettrica dalla friggitrice.

⚠ PERICOLO

Tenere ogni oggetto lontano dagli scarichi. La chiusura degli attuatori può arrecare danni o ferite agli astanti.

AVVISO

Le istruzioni fornite in questo manuale per l'uso di sistemi ad olio sfuso e per il riempimento e lo smaltimento dell'olio sono intesi per un sistema RTI (Restaurant's Technologies Inc.). Queste istruzioni possono non essere applicabili ad altri sistemi ad olio sfuso.

DICHIARAZIONE DI GARANZIA LOV™

Frymaster L.L.C. esprime le seguenti garanzie limitate all'acquirente diretto soltanto per la presente apparecchiatura e le parti di ricambio.

A. CLAUSOLE DELLA GARANZIA - FRIGGITRICI

1. Frymaster L.L.C. garantisce tutti i componenti contro difetti nei materiali e nella lavorazione per un periodo di due anni.

2. Tutte le parti, ad eccezione della vasca, degli O-ring e dei fusibili, sono garantite per due anni dalla data di installazione della friggitrice.

3. Nel caso una delle parti, ad eccezione dei fusibili, e degli O-ring del filtro, presenti dei difetti nel corso dei primi due anni successivi alla data di installazione, Frymaster pagherà i costi lavorativi corrispondenti all'orario normale fino a due ore per la sostituzione della parte, oltre ad un'indennità fino a 160 km di viaggio (80 km a tratta).

B. CLAUSOLE DELLA GARANZIA - VASCHE

Se in una vasca si evidenziasse una perdita entro 10 anni dall'installazione, Frymaster provvederà, a sua unica discrezione, alla sostituzione dell'intera batteria o alla sostituzione della vasca, considerando il tempo massimo indicato, nel diagramma orario Frymaster, come orario normale. I componenti collegati alla vasca quali la limitazione superiore, la sonda, le guarnizioni, le tenute e i relativi dispositivi di fissaggio sono anch'essi compresi nella garanzia decennale se mai fosse necessario sostituirli al momento della sostituzione della vasca. Le perdite dovute ad uso improprio o dei raccordi filettati delle sonde, dei sensori, delle limitazioni di massimo, delle valvole di scarico e delle tubazioni della linea di ritorno non sono comprese nella garanzia.

E. RESTITUZIONE DELLE PARTI

Tutte le parti difettose in garanzia devono essere restituite per l'accredito al Centro assistenza autorizzato Frymaster (ASA) entro 60 giorni. Trascorsi 60 giorni, nessun accredito sarà autorizzato.

D. ESCLUSIONI DALLA GARANZIA

La presente garanzia non copre attrezzature che siano state danneggiate a causa di uso improprio o errato, modifiche o incidenti quali:

- la riparazione impropria o non autorizzata (inclusa qualsiasi vasca saldata sul campo);
- la mancata esecuzione delle corrette istruzioni di installazione e/o delle procedure di manutenzione pianificate come riportato nelle schede di manutenzione; per il mantenimento della garanzia è richiesta prova della manutenzione programmata;
- manutenzione impropria;
- danno durante il trasporto;
- uso anomalo;
- rimozione, alterazione o cancellazione della targhetta di identificazione o del codice della data sugli elementi riscaldatori;

- utilizzo della vasca senza grasso di cottura o altro liquido;
- nessuna friggitrice godrà della garanzia decennale se non sarà stato ricevuto l'apposito modulo di comunicazione della data d'inizio.

La presente garanzia non copre inoltre:

- il trasporto o il viaggio superiore a 160 km (80 km a tratta) o tempi di viaggio superiori alle due ore;
- costi per lavoro straordinario o festivo;
- danni conseguenti, ossia costi per riparazione o sostituzione di proprietà danneggiate, perdita di tempo, profitti, uso o qualsiasi altro danno fortuito di qualsiasi tipo.

Sono escluse le garanzie implicite e di commerciabilità o idoneità per qualsiasi scopo particolare.

Questa garanzia è valida al momento della stampa ed è soggetta a variazioni.

FRIGGITRICE ELETTRICA BIELA14 GEN II SERIE LOV™
CAPITOLO 1: INTRODUZIONE

NOTA - La friggitrice Frymaster BIELA14 richiede un corso di avviamento, dimostrazione e formazione prima di essere messa in funzione nelle attività di ristorazione.

1.1 Generalità

Leggere attentamente le istruzioni riportate in questo manuale prima di azionare questa apparecchiatura. Questo manuale copre tutte le configurazioni dei modelli BIELA14 LOV™ McDonald's. Le friggitrici di questa famiglia condividono la maggioranza dei componenti, pertanto quando sono illustrate in gruppo, si farà riferimento alle friggitrici "LOV™".

Benché simile di aspetto alle friggitrici elettriche RE14 McDonald's, le friggitrici BIELA14 dispongono di una vasca a basso volume d'olio, funzione di riempimento automatico e di un'unità automatica a filtrazione intermittente. Il design di tipo europeo incorpora una copertura arrotondata e uno scarico rotondo di grandi dimensioni, che assicura lo scarico di fritti e detriti nella bacinella del filtro. Le friggitrici BIELA14 LOV™ sono controllare mediante il computer M3000. Vengono fornite con un'unica bocca o con bocca divisa e possono essere acquistate raggruppate in batterie composte al massimo di cinque friggitrici.

1.2 Informazioni di sicurezza

Prima di utilizzare l'unità, leggere attentamente le istruzioni riportate in questo manuale.

Nel corso di tutto il manuale, si troveranno avvisi racchiusi in doppi riquadri simili a quello riportato di seguito.

⚠ PERICOLO
L'olio bollente può provocare ustioni molto gravi. Non tentare mai di spostare una friggitrice contenente olio bollente né di trasferire olio bollente da un contenitore a un altro.

⚠ I riquadri **ATTENZIONE** contengono informazioni su azioni o condizioni che ***potrebbero causare o determinare il malfunzionamento del sistema.***

⚠ I riquadri **AVVERTENZA** contengono informazioni su azioni o condizioni che ***potrebbero causare o determinare danni al sistema***, con conseguente malfunzionamento dello stesso.

⚠ I riquadri **PERICOLO** contengono informazioni su azioni o condizioni che ***potrebbero causare o determinare lesioni personali*** e danneggiare il sistema o causarne il malfunzionamento.

Due funzioni di rilevamento di alta temperatura spengono l'alimentazione degli elementi in caso di guasto ai controlli di temperatura.

1.3 Dati tecnici relativi ai computer M3000

Questa apparecchiatura è stata collaudata e ritenuta conforme ai limiti di un dispositivo digitale della Classe A, secondo le Normative FCC Comma 15. Sebbene questo dispositivo rientri nella Classe A, soddisfa i limiti imposti dalla Classe B. Tali limiti sono studiati per fornire una protezione ragionevole contro le interferenze dannose se l'apparecchiatura viene utilizzata in un ambiente commerciale. Questa apparecchiatura genera, utilizza e può irradiare energia di radiofrequenza e se non installata secondo il manuale d'istruzioni, potrebbe causare interferenze dannose alle comunicazioni radio. È probabile che l'utilizzo dell'apparecchiatura in un'area residenziale causi interferenze dannose e in questo caso l'utente è tenuto a correggere tale inconveniente a sue spese.

Si rende noto all'utente che qualsiasi variazione o modifica non espressamente approvata dall'ente responsabile della conformità potrebbe annullare l'autorizzazione all'utilizzo dell'apparecchiatura.

Se necessario, l'utente deve rivolgersi al rivenditore o a un tecnico di radio e televisione specializzato per ulteriore assistenza.

Per i clienti residenti negli Stati Uniti, può essere utile consultare l'opuscolo seguente redatto dalla Federal Communications Commission: "How to Identify and Resolve Radio-TV Interference Problems". L'opuscolo è disponibile presso l'U.S. Government Printing Office, Washington, DC 20402, n. di catalogo 004-000-00345-4.

1.4 Informazioni specifiche della Comunità Europea (CE)

La Comunità Europea (CE) ha stabilito determinati standard specifici relativi alle attrezzature di questo tipo. Ove esistano differenze tra gli standard CE e non CE, le informazioni o istruzioni pertinenti sono identificate per mezzo di riquadri ombreggiati, simili a quello riportato di seguito.

Standard CE

Esempio di riquadro utilizzato per distinguere informazioni CE e non CE

1.5 Personale di installazione, funzionamento e assistenza

Le informazioni operative dell'attrezzatura Frymaster sono state redatte ad uso esclusivo di personale autorizzato e/o qualificato, secondo quanto definito nella Sezione 1.6. **L'installazione e qualsiasi riparazione sull'apparecchiatura Frymaster deve essere eseguita da personale qualificato, certificato, con licenza e/o da personale di installazione e riparazione autorizzato, secondo quanto definito nella sezione 1.6.**

1.6 Definizioni

PERSONALE OPERATIVO QUALIFICATO E/O AUTORIZZATO

Il personale operativo qualificato/autorizzato è costituito da persone che hanno letto attentamente le informazioni riportate nel presente manuale e che hanno familiarità con le funzioni dell'apparecchiatura o che hanno avuto precedenti esperienze con il funzionamento dell'apparecchiatura illustrata in questo manuale.

PERSONALE DI INSTALLAZIONE QUALIFICATO

Il personale d'installazione qualificato è costituito da privati, imprese, aziende e/o società che, personalmente o attraverso un rappresentante si occupano e sono responsabili dell'installazione di apparecchiature elettriche. Il personale qualificato deve possedere la necessaria esperienza in questo tipo di attività, avere familiarità con tutte le norme elettriche cautelative implicate ed essere conforme a tutti i requisiti pertinenti delle normative nazionali e locali.

PERSONALE DI MANUTENZIONE QUALIFICATO

Il personale di manutenzione qualificato è costituito da persone che hanno familiarità con le apparecchiature Frymaster e che dispongono dell'autorizzazione di Frymaster, L.L.C. a eseguire la manutenzione su tali apparecchiature. Tutto il personale di manutenzione autorizzato deve disporre di una serie completa di manuali dei componenti e di riparazione e possedere una minima scorta di parti di ricambio delle apparecchiature Frymaster. Un elenco dei Centri di assistenza Frymaster autorizzati (ASA) è fornito a corredo della friggitrice dalla fabbrica. ***Il mancato utilizzo di personale di manutenzione qualificato invaliderà la garanzia Frymaster per l'apparecchiatura.***

1.7 Procedura di reclamo per danni intervenuti durante la spedizione

Che cosa fare se l'apparecchiatura viene consegnata danneggiata:

Questa apparecchiatura è stata accuratamente ispezionata e imballata da personale esperto prima di lasciare la fabbrica. Il vettore di trasporto si assume la completa responsabilità per la consegna sicura dell'apparecchiatura al momento dell'accettazione dell'incarico.

1. **Presentare immediatamente il reclamo per danni**, a prescindere dall'entità di questi ultimi.

2. **Ispezionare e registrare tutti i danni o le perdite visibili**, accertarsi che ciò venga indicato sulla bolla di consegna o sulla ricevuta e che questa venga firmata dalla persona che ha eseguito la consegna.

3. **Perdita o danni nascosti**: se i danni non risultano evidenti finché l'apparecchiatura non è disimballata, segnalarlo **immediatamente** alla società di spedizioni o al vettore e presentare il reclamo per danni nascosti. Tale segnalazione deve essere inoltrata entro 15 giorni dalla data della consegna. Accertarsi di conservare il contenitore per l'ispezione.

Frymaster NON SI ASSUME ALCUNA RESPONSABILITÀ PER DANNI O PERDITE CHE SI VERIFICHINO DURANTE IL TRASPORTO.

1.8 Informazioni di manutenzione

Per la manutenzione o le riparazioni non di routine o per informazioni sulle riparazioni, rivolgersi al Centro di assistenza Frymaster locale autorizzato (ASA). Al fine di assistere velocemente il cliente, il Centro assistenza autorizzato Frymaster (ASA) o il rappresentante del servizio di assistenza necessita di determinate informazioni relative all'apparecchiatura. La maggioranza di tali informazioni è stampata su una targhetta affissa all'interno dello sportello della friggitrice. I codici articolo si trovano sul Manuale di assistenza e parti di ricambio. È possibile ordinare le parti direttamente al distributore locale o a un Centro di assistenza Frymaster autorizzato. Viene incluso con le friggitrici, al momento della spedizione dalla fabbrica, un elenco dei Centri di assistenza Frymaster (ASA). Qualora l'elenco non sia stato ricevuto, rivolgersi all'assistenza Frymaster al numero +1-800-551-8633 o +1-318-865-1711 o tramite e-mail all'indirizzo service@frymaster.com.

Per fornire assistenza efficiente e tempestiva sono necessarie le seguenti informazioni:

Numero di modello_____

Numero di serie _____

Tensione _____

Natura del problema _____

_____

_____

CUSTODIRE E CONSERVARE IL PRESENTE MANUALE IN UN LUOGO SICURO PER RIFERIMENTO FUTURO.

FRIGGITRICE ELETTRICA BIELA14 GEN II SERIE LOV™
CAPITOLO 2: ISTRUZIONI DI INSTALLAZIONE

2.1 Requisiti generali per l'installazione

Un'installazione corretta è essenziale per l'utilizzo sicuro, efficiente e privo di malfunzionamenti di questa apparecchiatura.

L'installazione e qualsiasi tipo di manutenzione sull'attrezzatura Frymaster Dean devono essere eseguite da personale qualificato, con licenza e/o personale di installazione o manutenzione, secondo quanto definito nella Sezione 1.6 del presente manuale.

Il mancato utilizzo di personale qualificato, con licenza e/o personale di installazione o manutenzione (secondo quanto definito nella Sezione 1.6 del presente manuale) per l'installazione o qualsiasi riparazione di questa apparecchiatura invaliderà la garanzia Frymaster e potrebbe causare danni all'apparecchiatura o lesioni personali.

Ove esistano conflitti tra istruzioni e informazioni di questo manuale e le normative o regolamenti locali o nazionali, l'installazione e l'utilizzo devono essere conformi alle normative o regolamenti in vigore nel paese in cui l'apparecchiatura viene installata.

Per l'assistenza rivolgersi al Centro di assistenza Frymaster autorizzato (ASA) locale.

AVVISO

Tutte le friggitrici fornite dalla fabbrica senza cavi e gruppi spina devono essere cablate mediante un condotto flessibile alla morsettiera terminale posta sul retro della friggitrice. Queste friggitrici devono essere cablate secondo le specifiche della normativa elettrica nazionale NEC. Le unità cablate devono comprendere l'installazione di dispositivi di immobilizzazione.

⚠ PERICOLO

È necessario fornire mezzi adeguati onde limitare lo spostamento di questa apparecchiatura, senza dipendere o trasmettere sollecitazioni al condotto elettrico. Un apposito kit di immobilizzazione è fornito a corredo della friggitrice. Se il kit non fosse presente, richiederlo al Centro di assistenza Frymaster Dean (ASA) autorizzato.

AVVISO

Se questa apparecchiatura viene collegata direttamente all'alimentazione elettrica, deve essere incorporato nel cablaggio fisso un mezzo di scollegamento dall'alimentazione con una separazione dei contatti di almeno 3 mm in tutti i poli.

AVVISO

Questa apparecchiatura deve essere posizionata in modo tale che la spina sia accessibile, a meno che non siano previsti altri mezzi di disconnessione dall'alimentazione (ad esempio, un interruttore di circuito).

AVVISO

Se questa apparecchiatura è collegata permanentemente a un cablaggio fisso, deve essere connessa per mezzo di conduttori di rame con classificazione della temperatura non inferiore a 75°C.

AVVISO

Se il cavo di alimentazione risulta danneggiato, per evitare rischi chiederne la sostituzione a Frymaster, a un rappresentante del servizio o ad un tecnico ugualmente qualificato.

⚠ PERICOLO

Questa apparecchiatura deve essere connessa a una sorgente di alimentazione con la stessa tensione e fase specificate sulla targa di identificazione posta all'interno dello sportello dell'apparecchiatura.

⚠ PERICOLO

Tutte le connessioni dei cablaggi di questa apparecchiatura devono essere realizzate in accordo agli schemi elettrici forniti con l'apparecchiatura. Durante l'installazione o la manutenzione di questa apparecchiatura, fare riferimento agli schemi di cablaggio affissi all'interno dello sportello della stessa.

⚠ PERICOLO

Le friggitrici Frymaster Dean dotate di gambe sono destinate a installazioni fisse. Le apparecchiature dotate di gambe devono essere sollevate durante lo spostamento onde evitare danni all'unità e possibili lesioni personali. Per le installazioni mobili devono essere utilizzati i dispositivi a rotelle opzionali. Problemi? Chiamare il distributore o il centro di servizio autorizzato più vicino al numero + 1-800-551-8633.

⚠ PERICOLO

Non fissare alcuna tavola sgocciolatoia su una singola friggitrice. La friggitrice potrebbe diventare instabile, rovesciarsi e causare lesioni personali. L'area dell'apparecchiatura deve sempre essere mantenuta libera e priva di materiale combustibile.

⚠ PERICOLO

Le normative di costruzione vietano l'installazione di una friggitrice con serbatoio dell'olio bollente aperto accanto a fiamme libere di qualsiasi tipo, incluse piastre e fornelli.

In caso di guasto dell'alimentazione, la friggitrice si spegne automaticamente. Se ciò avviene, portare l'interruttore di alimentazione in posizione OFF. Non tentare di riaccendere la friggitrice finché non è stata ripristinata l'alimentazione.

Questa apparecchiatura deve essere mantenuta libera e priva di materiale combustibile, con l'eccezione di poter essere installata su pavimenti infiammabili.

Deve essere previsto uno spazio di 15 cm su ambo i lati e sul retro adiacente alla costruzione infiammabile. Prevedere sempre uno spazio minimo di 61 cm sulla parte anteriore dell'apparecchiatura per assicurare un servizio e funzionamento corretti.

⚠ AVVERTENZA

Non ostruire l'area intorno alla base o sotto la friggitrice.

2.1.2 Requisiti di messa a terra elettrica

Tutte le apparecchiature con funzionamento elettrico devono essere messe a terra nel rispetto delle norme locali vigenti in materia e di altri codici pertinenti. All'interno dello sportello della friggitrice è collocato il diagramma di cablaggio. Fare riferimento alla targa di identificazione posta sullo sportello della friggitrice per i voltaggi corretti.

⚠ AVVERTENZA

Per assicurare un funzionamento sicuro ed efficiente della friggitrice e della cappa, la spina per rete elettrica a 120 V che alimenta la cappa, deve essere fissata e bloccata saldamente nella presa.

2.1.3 Requisiti per l'Australia

Installazione da eseguire nel rispetto delle normative AS 5601 / AG 601, ente locale, gas, elettricità e di qualsiasi altro requisito statutario pertinente.

2.2 Requisiti di alimentazione

La spina trifase del cavo di alimentazione ha amperaggio nominale 60 amp, 250 V CA e configurazione conforme a NEMA L15-60P. Lo spinotto di controllo e di filtrazione ha amperaggio nominale a 20 amp, 120/208 V CA e configurazione conforme a NEMA L21-20P. Ogni unità friggitrice deve essere munita di cavo di alimentazione su circuito individuale e di cavo di controllo.

TENSIONE	FASE	N° CONDUTTORI	MISURA MINIMA AWG (mm^2)		AMP PER GAMBA		
					L1	L2	L3
208	3	3	6	(16)	39	39	39
240	3	3	6	(16)	34	34	34
480	3	3	8	(10)	17	17	17
220/380	3	4	6	(16)	21	21	21
240/415	3	4	6	(16)	20	20	21
230/400	3	4	6	(16)	21	21	21

AVVISO

Se questa apparecchiatura è collegata permanentemente a un cablaggio fisso, deve essere connessa per mezzo di conduttori di rame con classificazione della temperatura non inferiore a 75°C.

⚠ PERICOLO

Questa apparecchiatura deve essere connessa a una sorgente di alimentazione con la stessa tensione e fase specificate sulla targa di identificazione posta all'interno dello sportello dell'apparecchiatura.

⚠ PERICOLO

Tutte le connessioni dei cablaggi di questa apparecchiatura devono essere realizzati in accordo agli schemi elettrici forniti con l'apparecchiatura. Durante l'installazione o la manutenzione di questa apparecchiatura, fare riferimento agli schemi di cablaggio affissi all'interno dello sportello della stessa.

2.3 Dopo la collocazione delle friggitrici presso la stazione di frittura

⚠ PERICOLO

Non deve essere alterato né rimosso alcun materiale strutturale della friggitrice al fine di poter collocare l'unità sotto una cappa. Problemi? Chiamare il servizio Hotline di Frymaster Dean al numero +1 800 551 8633.

1. Dopo aver posizionato la friggitrice presso la stazione di frittura, utilizzare una livella a bolla da carpentiere su tutta la parte superiore della vasca onde verificare che l'unità sia a livello, sia da lato a lato sia dalla parte anteriore a quella posteriore.

Per mettere a livello la friggitrice, regolare le rotelle in modo tale che l'unità si trovi all'altezza corretta nella stazione di frittura.

Quando la friggitrice è a livello nella sua posizione finale, installare gli immobilizzatori forniti per limitarne il movimento in modo tale che non dipenda o trasmetta sollecitazioni al condotto o alla connessione elettrica. Installare gli immobilizzatori secondo quanto indicato nelle istruzioni fornite. Se gli immobilizzatori vengono disconnessi per manutenzione o altro motivo, devono essere riapplicati prima dell'utilizzo della friggitrice.

⚠ PERICOLO

È necessario fornire mezzi adeguati onde limitare lo spostamento di questa apparecchiatura, senza dipendere o trasmettere sollecitazioni al condotto elettrico. Un apposito kit di immobilizzazione è fornito a corredo della friggitrice . Se il kit non fosse accluso, richiederlo al Centro di assistenza Frymaster Dean (ASA) autorizzato.

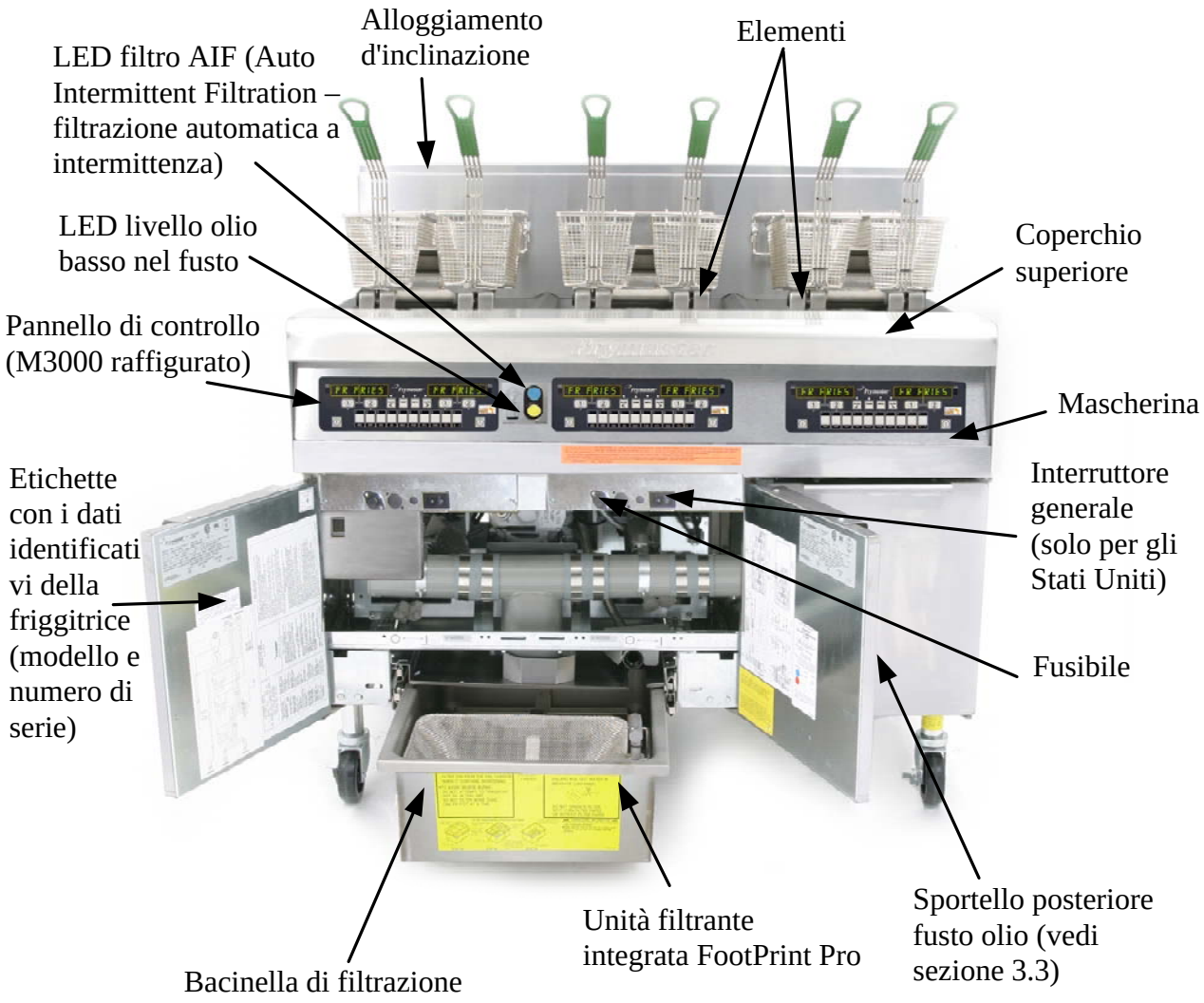
⚠ PERICOLO

L'olio bollente può provocare ustioni molto gravi. Evitare qualsiasi contatto. In tutti i casi, l'olio deve essere rimosso dalla friggitrice prima di eseguirne lo spostamento onde evitare possibili fuoriuscite, cadute e ustioni gravi. La friggitrice può rovesciarsi e causare lesioni personali se non viene immobilizzata.

2. Scaricare, pulire e riempire la vasca con olio di cottura. (Vedere ***Procedure di preparazione e spegnimento dell'apparecchiatura*** nel capitolo 3.)

FRIGGITRICE ELETTRICA BIELA14 GEN II SERIE LOV™
CAPITOLO 3: ISTRUZIONI OPERATIVE

INDICAZIONE DELLE PARTI DELLA FRIGGITRICE ELETTRICA BIELA14 SERIE LOV™


Alloggiamento d'inclinazione
Elementi
LED filtro AIF (Auto Intermittent Filtration – filtrazione automatica a intermittenza)
LED livello olio basso nel fusto
Coperchio superiore
Pannello di controllo (M3000 raffigurato)
Mascherina
Etichette con i dati identificativi della friggitrice (modello e numero di serie)
Interruttore generale (solo per gli Stati Uniti)
Fusibile
Sportello posteriore fusto olio (vedi sezione 3.3)
Unità filtrante integrata FootPrint Pro
Bacinella di filtrazione

CONFIGURAZIONE TIPICA (BIELA314 RAFFIGURATA)

NOTA - L'aspetto della propria friggitrice potrebbe differire leggermente da quella raffigurata in funzione della configurazione e della data di produzione.

3.1 Procedure di preparazione e spegnimento dell'apparecchiatura

Preparazione

⚠ PERICOLO

Non azionare mai l'apparecchiatura con una vasca vuota. La vasca deve essere riempita fino alla linea di riempimento con acqua oppure olio di cottura prima di erogare energia agli elementi. La mancata osservanza di quanto suindicato determina danni irreparabili agli elementi e potrebbe causare incendi.

⚠ PERICOLO

Rimuovere tutte le gocce d'acqua dalla vasca prima di riempirla d'olio. La mancata osservanza di quanto suindicato determina spruzzi di olio bollente quando questo raggiunge la temperatura di cottura.

⚠ AVVERTENZA

BIELA14 non prevede l'uso di grassi solidi. Utilizzare pertanto per questa friggitrice solo grassi liquidi perché i grassi solidi ostruiscono le linee dell'olio. La capacità d'olio della friggitrice BIELA14 è di 14 litri con vasca a bocca unica, o di 7 litri con vasca a bocca doppia alla temperatura di 21°C.

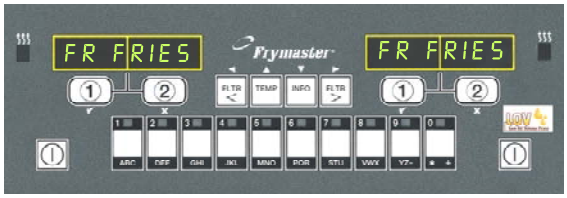
1. Riempire la friggitrice con olio di cottura fino alla linea OIL-LEVEL inferiore situata sulla parte posteriore della vasca. In questo modo si terrà conto dell'espansione dell'olio quando viene riscaldato. Non riempire con olio freddo oltre la linea inferiore; potrebbero verificarsi fuoriuscite quando l'olio si espande. Per il sistema ad olio sfuso vedere la Sezione 4.11.4 a pagina 4-22 per le indicazioni su come riempire la vasca del sistema ad olio sfuso.
2. Accertarsi che il/icavo/i di alimentazione siano collegati e fissati (se possibile) alla/e presa/e appropriata/e. Verificare che la spina sia innestata completamente nella presa in modo che non siano visibili i poli metallici della stessa.
3. Accertarsi che l'interruttore sia acceso. Alcuni modelli sono dotati di un interruttore principale situato sul retro dello sportello dell'armadietto della friggitrice sul pannello frontale della scatola dei componenti, accanto al fusibile.
4. Accertarsi che il computer sia su ON. Quando il computer è acceso, la vasca inizierà a riscaldarsi e visualizzerà il messaggio MLT-CYCL alternandolo con il messaggio LOW TEMP (temperatura bassa) la friggitrice non raggiungerà una temperatura di 180°F (82°C) Il messaggio LOW TEMP (temperatura bassa) viene visualizzato fino raggiungimento del punto prestabilito di 15°. Appena la friggitrice raggiunge il punto prestabilito, il display del computer visualizza il prodotto o alcune linee tratteggiate e la friggitrice è pronta all'uso.
5. Accertarsi che il livello dell'olio raggiunga la linea massima di OIL-LEVEL quando esso si trova *alla temperatura di cottura*.

Spegnimento

1. Spegnere la friggitrice.
2. Filtrare l'olio e pulire la friggitrice (vedere i capitoli 5 e 6).
3. Collocare i coperchi sulle vasche.

3.2 Funzionamento

Questa friggitrice è dotata di computer M3000 (illustrato di seguito). Fare riferimento alle *Istruzioni operative del computer M3000 indicate nel Capitolo 4* per la programmazione e le procedure operative del computer.



COMPUTER M3000

Fare riferimento al capitolo 5 di questo manuale per le istruzioni operative del sistema di filtrazione incorporato.

3.3 Riempimento automatico olio a basso volume

Quando sulla friggitrice è attivo il sistema di riempimento automatico di olio a basso volume (Low Oil Volume - LOV™) il livello dell'olio nella vasca è continuamente e rifornito dal serbatoio contenuto nell'armadietto. Il serbatoio contiene un fusto di 15,9 litri di olio. In modalità di funzionamento normali, dovrebbe durare circa due giorni.
I componenti del sistema sono annotati a destra (figura 1).

NOTA - Il sistema è progettato per mantenere l'olio a livello mediante il rifornimento continuo delle vasche, non per il loro riempimento ex novo. Le vasche devono essere riempite manualmente all'avvio e dopo ogni pulizia approfondita (boil-out).

Interruttore reimpostazione livello basso dell'olio nel fusto: reimposta il LED giallo dopo il cambio dell'olio.
Cappuccio speciale: munito di tubazioni per attingere al serbatoio dell'olio da riversare nelle vasche di frittura.
Jug In Box (JIB – fusto dell'olio): il JIB è il serbatoio dell'olio.
02589-150
VEGETABLE OIL

Figura 1

3.3.1 Approntamento del sistema prima dell'uso

Per preparare il sistema all'uso iniziale, rimuovere la staffa trasversale (figura 2). Utilizzando le viti tolte dalla staffa trasversale, installare il supporto del fusto dell'olio (Jug in box – JIB) fornito assieme agli accessori al momento della spedizione (figura 3).

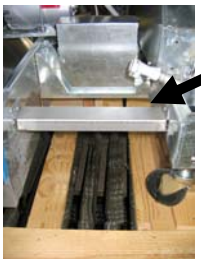


Figura 2

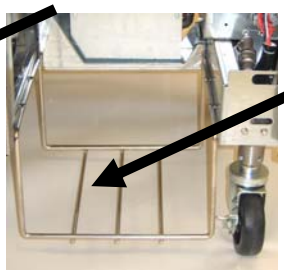


Figura 3

3.3.2 Installazione del serbatoio dell'olio

Rimuovere il coperchio originale del fusto dell'olio e la protezione metallica interna. Sostituirla con il cappuccio fornito munito di dispositivo di aspirazione collegato. Verificare che il tubo di alimentazione dal tappo raggiunga il fondo del fusto dell'olio.

Introdurre nell'armadietto il fusto dell'olio facendolo scorrere in posizione (come indicato nella pagina seguente). Attenzione! Il dispositivo di aspirazione non deve impigliarsi sulla parete interna dell'armadietto al momento di sistemare il fusto dell'olio nella friggitrice.

Il sistema è ora pronto per l'uso.

3.3.3 Sostituzione dell'olio

Quando il livello dell'olio nel serbatoio è basso, si accende un LED giallo (figura 4). Non appena il serbatoio è pieno o tutto l'olio è stato sostituito, premere e tenere premuto il tasto arancione di reset sopra il fusto dell'olio finchè il LED giallo non si spegne.

Figura 4

1. Aprire l'armadietto e estrarre il fusto dell'olio (figura 5).

Figura 5

2. Rimuovere il tappo e versare ogni olio eventualmente rimasto nel fusto ripartendolo uniformemente fra tutte le bocche della vasca di frittura (figura 6).

Figura 6

3. Con il nuovo fusto in verticale, rimuovere il tappo e il foglietto metallico (figura 7).

Figura 7

ATTENZIONE:
Non aggiungere olio caldo o gia' utilizzato nel serbatoio

4. Introdurre il tubo nel nuovo fusto pieno d'olio (figura 8).

Figura 8

5. Introdurre il fusto dell'olio nel ripiano dell'armadietto della friggitrice (come illustrato nella figura 5).

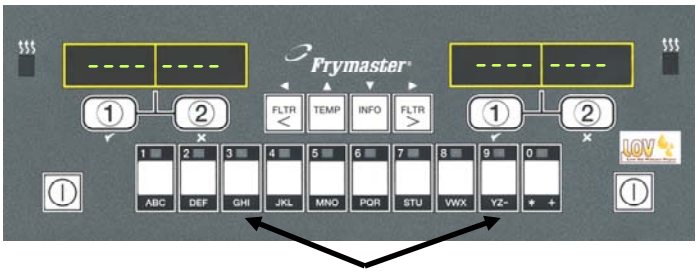
6. Premere l'interruttore arancione di reset del fusto dell'olio finché il LED giallo non si spegne (figura 9).

Figura 9

FRIGGITRICE ELETTRICA BIELA14 GEN II SERIE LOV™
CAPITOLO 4: ISTRUZIONI COMPUTER M3000

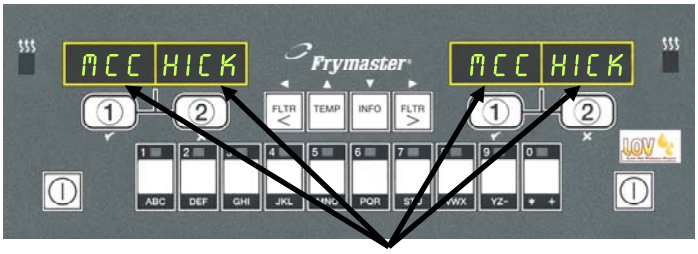
4.1 Informazioni generali sull'M3000

Il computer M3000 abbina alla facilità d'uso tramite un solo tasto, già nota con il modello M2000 e 100B, ad un menu di scelta comprendente 40 prodotti. Il computer è facile da usare: una pressione del tasto avvia il ciclo di cottura per un prodotto contenuto in una vasca dedicata. Questo stesso computer montato su una vasca multiprodotto attiva il ciclo di cottura con due pressioni del tasto. Basta selezionare una voce di menu premendo il tasto di un prodotto, quindi premere il tasto per il ciclo di cottura sotto il visore indicante il prodotto desiderato. Il computer può passare tranquillamente da McNugget, a Crispy Chicken, a qualsiasi altra scelta di menu sia aggiunta.



Premendo il pulsante di prodotto 3 o 9 è possibile di visualizzare McChick.

In una configurazione tipica, un computer M3000 installato su una stazione di frittura a tre vasche visualizza FR FRIES (v. sopra) e avvia il ciclo di cottura delle patatine fritte quando si preme il tasto di un canale di cottura. Nelle stazioni pollo/filetto, il visore mostra una serie di linee tratteggiate. Per avviare il ciclo di cottura, premere il tasto di un prodotto, quindi premere il tasto del ciclo di cottura corrispondente alla posizione del cestello abbassato. Premendo il tasto McChicken, sul visore apparirà la dicitura McChick. È sufficiente premere il tasto del ciclo di cottura corrispondente al cestello abbassato.



Premendo il pulsante di ciclo cottura sotto McChick si avvia il ciclo di cottura.

[2] Il computer M3000 è compatibile con le friggitrici elettriche e a gas, indistintamente dotate di un'unica bocca o di una bocca divisa.

4.2 Funzionamento di base

Funzionamento di base

Turn Fryer ON (Accensione friggitrice)

Premere entrambe i tasti se la friggitrice è piena, premere il tasto dal lato desiderato se la vasca è suddivisa.

Turn Fryer OFF (Spegnimento della friggitrice)

Premere entrambe i tasti se la friggitrice è piena, premere il tasto dal lato desiderato se la vasca è suddivisa.

Check Frypot Temperature (Controllo della temperatura della vasca)

Premere il tasto Temp una volta. Il display mostra le temperature della vasca.

TEMP

Check Frypot Setpoint (Controllo del punto prestabilito della vasca)

Premere il tasto Temp due volte. Il display mostra le temperature del punto prestabilito della vasca.

TEMP

Cancel Duty or Remove Alarm (Annullamento dell'operazione o dell'allarme)

Premere il tasto sotto il display attivo.

2

Start One-Button Cook Cycle (Dedicated Mode) (Avviamento del ciclo di cottura a un tasto - Modalità dedicata)

Premere entrambe i tasti sotto il display che visualizza l'elemento desiderato.

1

Avviamento del ciclo di cottura a due tasti - Modalità multi-prodotto

Premere il tasto con l'icona del prodotto desiderato. Premere il tasto del canale di cottura per avviare il ciclo di cottura.

3 GHI → 2

Change From Dedicated to Multi-Product Mode (Cambiamento da modalità dedicata a Multi-prodotto)

Mantenere premuto il tasto Cook Channel (Canale di cottura) sotto l'elemento di menu visualizzato per circa tre secondi fino ad avvertire un breve segnale acustico. Sul display si visualizzano delle linee tratteggiate.

2

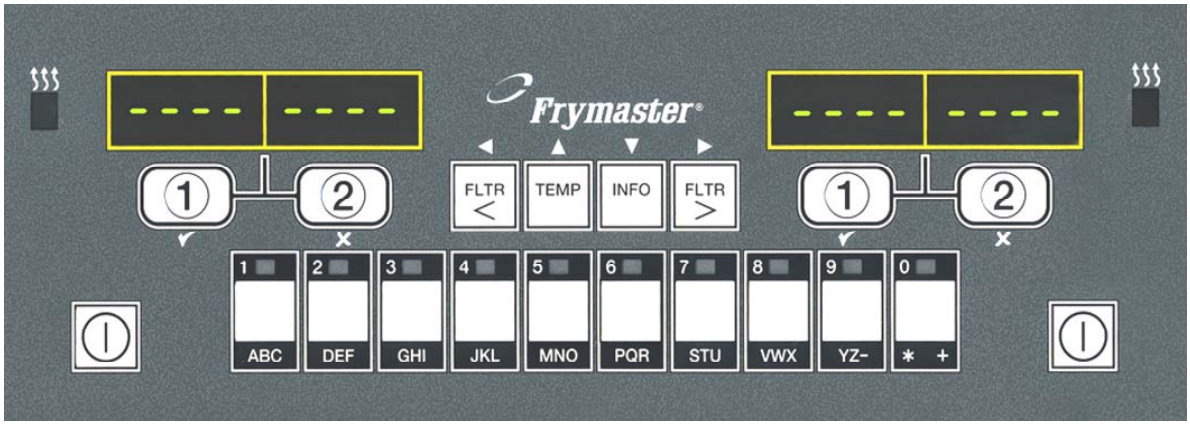
Change From Multi-Product Mode to Dedicated Mode (Cambiamento da modalità Multi-prodotto a modalità dedicata)

Premere il tasto con l'icona del prodotto desiderato. Premere il tasto del canale di cottura visualizzato sotto il display con l'elemento desiderato fino ad avvertire un breve segnale acustico (circa tre secondi).

3 GHI → 2

4.3 Cottura con il visore multiprodotto

Cottura con il visore multiprodotto



1 In entrambi i display appaiono alcune linee tratteggiate. `--------`

2 Premere un tasto di prodotto.

3 La vasca con il punto prestabilito appropriato visualizza: a “Avanzare al Passo 5”. `MC CHI CK`

4 La vasca con il punto prestabilito non appropriato visualizza: `<<<<>>>>`

In questo caso, modificare il punto prestabilito premendo il tasto assegnato al prodotto.

Appena si visualizzano le virgolette,premere e mantenere premuto immediatamente il tasto cottura per circa tre secondi fino ad avvertire un breve segnale acustico e lasciare. `<<<<>>>>`

5 Premere il tasto del canale di cottura per avviare il ciclo di cottura.

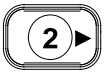
NOTA: Se compare il messaggio di errore `REMOVE DI SCARD PRODUCT` (Rimuovere prodotti scarico), premere il tasto del canale di cottura per cancellare l’allarme ed annullare il messaggio di errore.

6 Il display alterna la visualizzazione dell’ID prodotto e il tempo di cottura rimanente.

`MC CK`
`2:34`

7 Se per questo elemento di menu è necessaria un'operazione (ad esempio lo scuotimento del cestello), la dicitura corrispondente viene visualizzata al momento più opportuno per eseguirla. `DUTY`

8 Per azzerare l'allarme, premere il tasto del canale di cottura sotto il display operazioni.



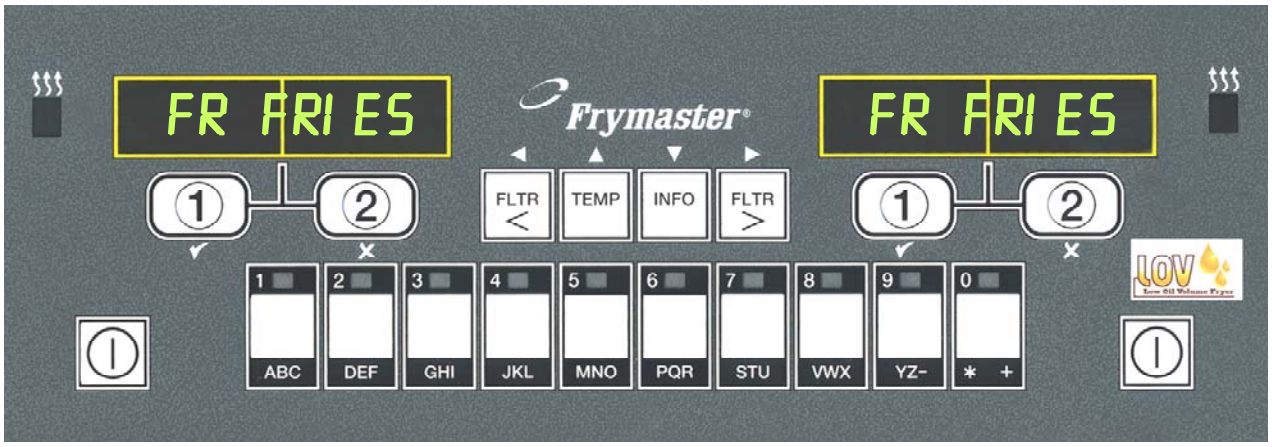
9 Quando il tempo di cottura è esaurito si visualizza la dicitura Pull (Estrazione) e si avverte un segnale acustico. `PULL`

10 Per azzerare l'allarme, premere il tasto del canale di cottura sotto il display Pull (Estrazione).

11 Alla fine del ciclo di cottura riappaiono alcune linee tratteggiate sotto il display attivo. `--------`

4.4 Cottura con il visore dedicato

Cottura con il display dedicato



1 Nel display appare una voce di menu ad esempio FR FRIES (patatine fritte)

FR FRI ES

2 Premere il corrispondente tasto del canale di cottura per avviare il ciclo di cottura.

1

3 Alterna la visualizzazione del nome del prodotto abbreviato e del tempo di cottura rimanente.

FRY ⇄ 2:34

4 La dicitura Duty si visualizza quando è il momento di scuotere il cestello di frittura.

DUTY

5 Premere il tasto del canale di cottura per azzerare l'allarme.

1

6 Quando il ciclo di cottura è completato, si visualizza la dicitura Pull (Estrazione).

PULL

7 Premere il tasto del canale di cottura per azzerare l'allarme.

1

8 Q7 è visualizzato e si alterna con FRITTURA. Via via che avanza il conto alla rovescia del tempo di qualità (tempo di conservazione del prodotto in condizioni qualitativamente buone).

Q 7 ⇄ FRY

Q 1 ⇄ FRY

9 *Premendo il tasto del canale di cottura si avvia il ciclo di cottura e si termina il conto alla rovescia del tempo di qualità (tempo di conservazione del prodotto in condizioni qualitativamente buone).*

1

10 QUAL si visualizza quando il tempo di qualità è esaurito.

QUAL

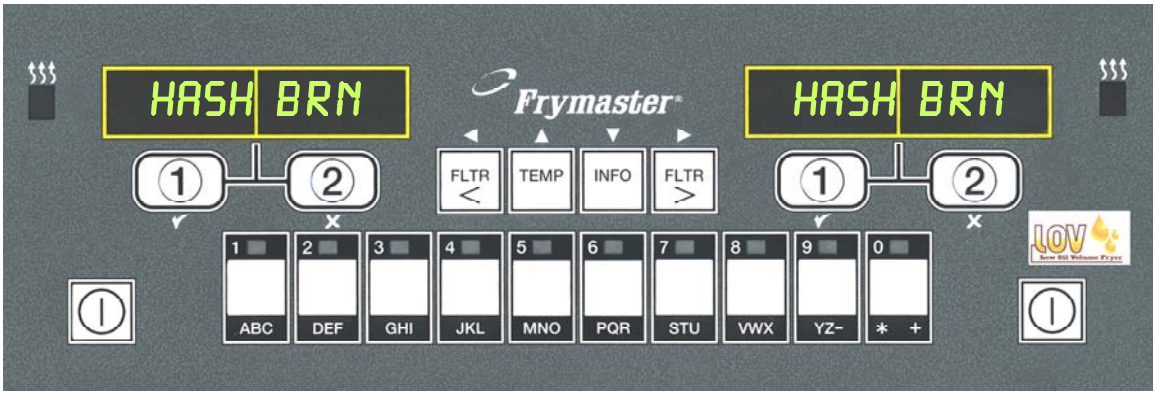
11 Premendo il tasto del canale di cottura, si ripristina la dicitura FR FRIES (patatine fritte) sul display e l'unità è pronta alla cottura.

1

FR FRI ES

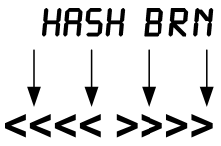
4.5 Commutazione da colazione a pranzo

Commutazione da colazione a pranzo



1 Premere e rilasciare rapidamente il tasto di prodotto “patatine fritte”.

2 Il computer passerà da Hash Brn (patate fritte in padella) a <<<<<>>>>> e si avvertirà un segnale acustico d'allarme.



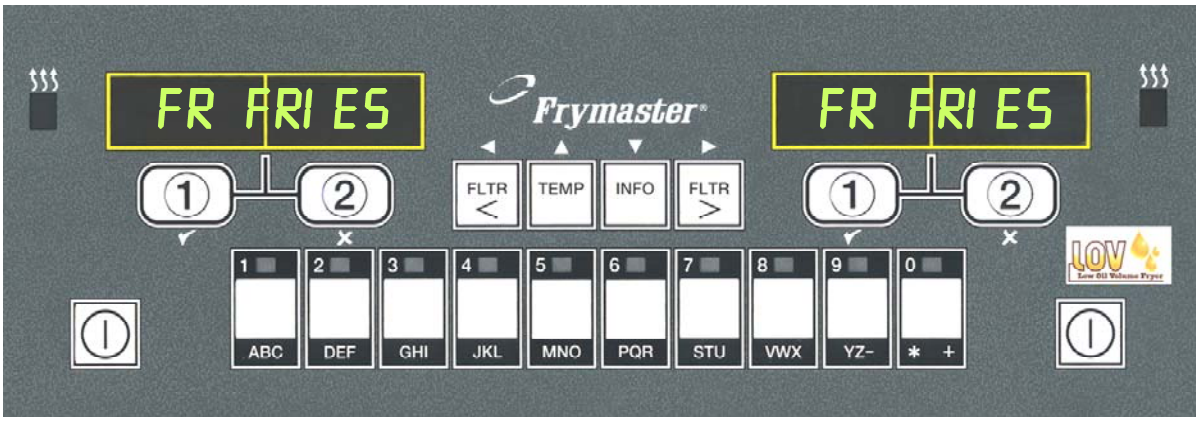
3 Premere e mantenere premuto il tasto del canale di cottura posto sotto il display (circa tre secondi) fino ad avvertire un segnale acustico.

4 Il display passa a FR Fries (patatine fritte).

Effettuare queste operazioni da entrambe le parti per modificare entrambe le visualizzazioni in PATATINE FRITTE

4.6 Commutazione da pranzo a colazione

Commutazione da pranzo a colazione



1 Sul computer si visualizza FR FRI ES

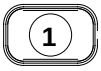
2 Premere e rilasciare rapidamente il tasto di prodotto per le patate fritte in padella (Hash browns).

3 Il display del computer passerà da FR Fries (patatine fritte) a <<<<<>>>>> e si avvertirà un breve segnale acustico.

FR FRI ES

<<<< >>>>

4 Premere e mantenere premuto il tasto del canale di cottura posto sotto il display (circa tre secondi) fino ad avvertire un segnale acustico.



5 Il display passa a Low Temp (temperatura bassa) fino al raggiungimento del punto prestabilito.

LOW TEMP

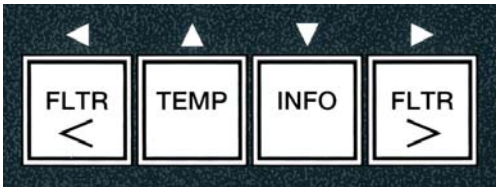
6 Il display visualizza ora Hash Brn (patate fritte in padella).

HASH BRN

Effettuare queste operazioni da entrambe le parti per modificare entrambe le visualizzazioni in PATATINE FRITTE IN PADELLA

4.7 Descrizione e funzioni dei pulsanti dell'M3000

4.7.1 Tasti di navigazione



Il menu dell'M3000 ◄ ► e ▲ ▼ i pulsanti per aprire i vari menu e sottomenu.

Display sinistro **Display destro**

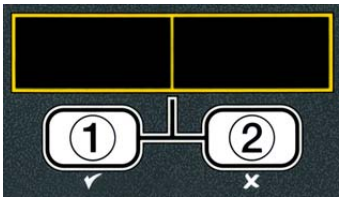
Durante la programmazione, la schermata a sinistra visualizza un menu o un elemento di un sottomenu. La schermata a destra è riservata all'immissione dei dati. I dati si immettono con caratteri alfanumerici, scorrendo negli elenchi o commutando tra le selezioni.

Durante la programmazione, se non si preme alcun pulsante per un minuto, il computer torna in modalità operativa.

4.7.2 Pulsanti di filtrazione, temperatura e informazioni

Il pulsante**<FLTR** e **FLTR>** (figura 1) sono utilizzati per filtrare le vasche destra e sinistra di una vasca a bocca suddivisa o di una vasca di frittura intera a richiesta. I pulsanti **FLTR**, se premuti una volta visualizzano il numero di cicli di cottura rimanenti fino alla successiva richiesta di filtrazione. Premendo due volte il tasto **FLTR** si visualizza la data e l'ora dell'ultima filtrazione. Un'unica pressione del pulsante **TEMP**, quando la friggitrice è accesa, visualizza la temperatura corrente della vasca su entrambi i lati. Se si preme il pulsante **TEMP** due volte con la friggitrice accesa, si visualizzano le temperature del punto prestabilito delle vasche. Se la friggitrice è spenta, il display visualizza la versione corrente del software. Il tasto **INFO** (vedere al figura 1), se premuto una volta con la friggitrice accesa, indica il tempo di recupero di ciascuna vasca dall'ultimo test. Recovery visualizza il tempo occorrente perchè la friggitrice aumenti la temperatura dell'olio di 28°C tra 121°C e 149°C. Il tempo di recuper massimo non dovrebbe eccedere 1;40 per la cottura elettrica o 2;25 per la cottura a gas. Se si mantiene premuto il pulsante **INFO** per tre secondi, si visualizzano i dati relativi all'uso, alle statistiche di filtrazione e agli ultimi cicli di cottura (per ulteriori dettagli sul pulsante **INFO** vedere le pagine 4-34).

4.7.3 Tasti di selezione Tipo e Canale di cottura

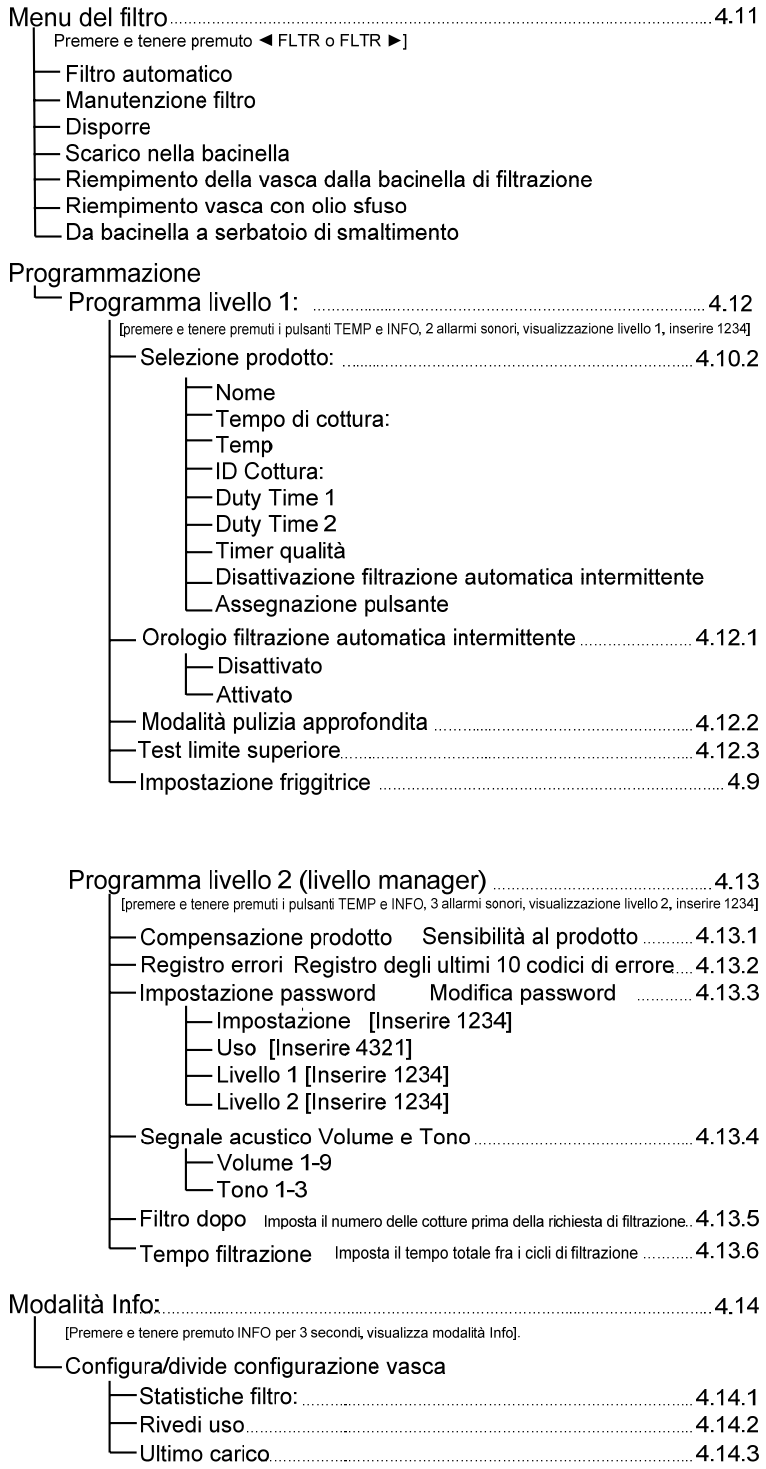


Il tasti ✓ ✘ sono pulsanti a doppia funzione condivisa con il pulsanti numero **1** e **2**. Sono ubicati sotto i LED dei display. Utilizzare questi pulsanti per selezionare o annullare le funzioni. Il pulsante ✘ si usa per chiudere i sottomenu e uscire.

4.8 M3000 Struttura dei menu

Riflesse in basso sono le principali sezioni di programmazione dell'M3000 e l'ordine in cui le intestazioni del sottomenu sono reperibili nelle sezioni corrispondenti del Manuale di installazione e funzionamento.

Aggiunta di nuove scelte di menu (Selezione prodotto) Vedere la sezione 4.10.2
Memorizzazione degli elementi del menu prodotti nel tasti prodotto Vedere la sezione 4.10.3
Scarico, riempimento e smaltimento dell'olio Vedere la sezione 4.10.4

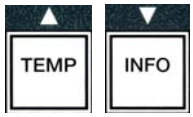

Menu del filtro 4.11
Premere e tenere premuto ◄ FLTR o FLTR ►]
Filtro automatico
Manutenzione filtro
Disporre
Scarico nella bacinella
Riempimento della vasca dalla bacinella di filtrazione
Riempimento vasca con olio sfuso
Da bacinella a serbatoio di smaltimento
Programmazione
Programma livello 1: 4.12
[premere e tenere premuti i pulsanti TEMP e INFO, 2 allarmi sonori, visualizzazione livello 1, inserire 1234]
Selezione prodotto: 4.10.2
Nome
Tempo di cottura:
Temp
ID Cottura:
Duty Time 1
Duty Time 2
Timer qualità
Disattivazione filtrazione automatica intermittente
Assegnazione pulsante
Orologio filtrazione automatica intermittente 4.12.1
Disattivato
Attivato
Modalità pulizia approfondita 4.12.2
Test limite superiore 4.12.3
Impostazione friggitrice 4.9
Programma livello 2 (livello manager) 4.13
[premere e tenere premuti i pulsanti TEMP e INFO, 3 allarmi sonori, visualizzazione livello 2, inserire 1234]
Compensazione prodotto Sensibilità al prodotto 4.13.1
Registro errori Registro degli ultimi 10 codici di errore 4.13.2
Impostazione password Modifica password 4.13.3
Impostazione [Inserire 1234]
Uso [Inserire 4321]
Livello 1 [Inserire 1234]
Livello 2 [Inserire 1234]
Segnale acustico Volume e Tono 4.13.4
Volume 1-9
Tono 1-3
Filtro dopo Imposta il numero delle cotture prima della richiesta di filtrazione.. 4.13.5
Tempo filtrazione Imposta il tempo totale fra i cicli di filtrazione 4.13.6
Modalità Info: 4.14
[Premere e tenere premuto INFO per 3 secondi, visualizza modalità Info].
Configura/divide configurazione vasca
Statistiche filtro: 4.14.1
Rivedi uso 4.14.2
Ultimo carico 4.14.3

4.9 Programmazione di configurazione della friggitrice

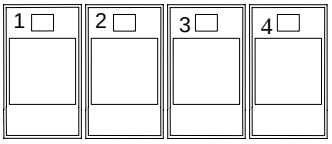
Il computer, all'accensione iniziale, quando si sostituisce un computer o si accede al Level 1 (livello 1), necessita l'impostazione dei parametri in modalità di configurazione per funzionare adeguatamente. La configurazione imposta l'ora, la data, il formato della data, la lingua, il tipo di friggitrice usato, il tipo di vasca, il tipo di sistema dell'olio e la scala di temperatura. Questo informazioni sono modificabili unicamente da un tecnico.

Sul computer si visualizza OFF.

1. Accedere al LEVEL 1 (Livello 1) della modalità di programmazione premendo contemporaneamente i pulsanti **TEMP** e **INFO** finchè non viene visualizzato LEVEL 1. Il computer visualizza enter code (Immettere codice).



2. Inserire 1234.



(1234)

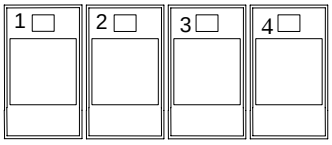
Il computer visualizza LEVEL 1 PROGRAM (Programmazione livello 1) per tre secondi, quindi PRODUCT SELECTION (Selezione prodotto).

3. Premere il pulsante ▲ per accedere alla voce FRYER SETUP(Configurazione friggitrice).

4. premere il pulsante ✓ (1 YES).

Il computer visualizza ENTER CODE (Immettere codice).

5. Inserire 1234.



(1234)

Il computer visualizza LANGUAGE (Lingua) a sinistra e ENGLISH (Inglese) a destra.

6. Utilizzare i pulsanti ◀ e ▶ per scorrere fino alla voce desiderata del menu.

7. Quando si visualizza la selezione desiderata, premere il pulsante ✓ (1 YES).

Il computer visualizza TEMPERATURE (Temperatura) a sinistra e F (°Farenheit) a destra.

8. Utilizzare il pulsanti ◀ e ▶ per passare da F (Gradi Farenheit) e C (Gradi Celsius).

NOTA - F si usa per i Fahrenheit, **C** per i Celsius.

9. Quando si visualizza la selezione desiderata, premere il pulsante ✓ (1 YES).

Il computer visualizza TIME FORMAT (Formato tempo) a sinistra e 12 HR destra.

10. Utilizzare il pulsanti ◄ e ► per passare da 24HR e 12HR.

11. Quando si visualizza la selezione desiderata, premere il pulsante ✓ (1 YES).

Il computer visualizza INSERIRE ORARIO a sinistra e l'orario attuale sulla destra nel formato HH:MM. Se viene scelto il formato a 12 h, verranno visualizzate le dicitura AM o PO.

Esempio: per immettere un'ora nel formato 7:30 del mattino, digitare 0730 se si usa il formato 12 ore (sistema inglese). Per immettere un'ora nel formato 14:30, digitare 1430 se si usa il formato 24 ore (sistema italiano). Per modificare AM e PM utilizzare i ▲ ▼ pulsanti .

12. Immettere l'ora e i minuti utilizzando i pulsanti numerici 0-9.

13. Quando si visualizza la selezione desiderata, premere il pulsante ✓ (1 YES).

Il computer visualizza DATE FORMAT (Formato data) a sinistra e US (USA) a destra.

14. Utilizzare il pulsanti ◄ e ► per commutare tra US (Formato USA) e INTERNTL (Formato internazionale).

15. Quando si visualizza la selezione desiderata, premere il pulsante ✓ (1 YES).

Il computer visualizza la dicitura inserire data a sinistra e MM-DD-YY o DD-MM-YY a destra passando alla data attuale.

Esempio:
Formato USA – La data del 5 dicembre si immette nel formato 120508.
Formato Internazionale – La data del 5 dicembre 2008 si immette nel formato 051208.

16. Immettere la data utilizzando i tasti numerici 0-9 .

17. Quando si visualizza la selezione desiderata, premere il pulsante ✓ (1 YES).

Il computer visualizza FRYER TYPE (Tipo friggitrice) a sinistra e ELEC (elettrica) a destra.

18. Utilizzare il pulsanti ◄ e ► per commutare tra ELEC (Elettrica) e GAS (A gas).

19. Quando si visualizza la selezione desiderata, premere il pulsante ✓ (1 YES).

Il computer visualizza VAT TYPE (Tipo vasca) a sinistra e SPLIT (Suddivisa) a destra.

20. Utilizzare il pulsanti ◀ e ▶ per commutare tra SPLIT (Suddivisa) e FULL (Intera).

21. Quando si visualizza la selezione desiderata, premere il pulsante ✓ (**1 YES**).

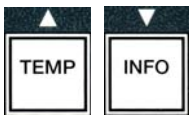
Il computer visualizza OIL SYSTEM (Sistema olio) a sinistra e JIB (Fusto) a destra.

22. Utilizzare il pulsanti ◀ e ▶ per commutare tra JIB (Fusto) e BULK (Sfuso).

NOTA - Il sistema JIB (JIB - Jug in a Box - fusto) utilizza fusti monouso. I sistemi BULK (A olio sfuso) dispongono di un grande serbatoio di conservazione dell'olio collegato alla friggitrice che riempie un serbatoio.

23. Quando si visualizza la selezione desiderata, premere il pulsante ✓ (**1 YES**).

Il computer visualizza LANGUAGE (Lingua) a sinistra e ENGLISH (Inglese) a destra. Utilizzare ▲ ▼ i pulsanti per passare e modificare qualsiasi ulteriore campo.



24. Premere il pulsante ✖ **(2)** per terminare.

Il computer visualizza SET UP COMPLETE (impostazione completatasu) cambiando OFF.

4.10 M3000 Funzioni più utilizzate

In questa sezione sono contenute le funzioni più comuni utilizzate nei punti di ristorazione:

1. **Uscita da un menu o un sottomenu.**
2. **Aggiunta di nuove categorie di prodotto.**
3. **Memorizzazione di voci di menu nei pulsanti di prodotto.**
4. **Scarico, smaltimento e riempimento della vasche di frittura.**

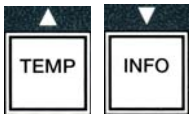
4.10.1 Uscita dalle voci di menu

Per uscire o chiudere **MENUS** (Menu) e **SUB-MENUS** (Sottomenu), premere il pulsante ✖ **(2)**.

4.10.2 Aggiunta di nuovi voci prodotto al menu (selezione prodotto)

Questa funzione si usa per aggiungere nuovi prodotti al menu del computer.

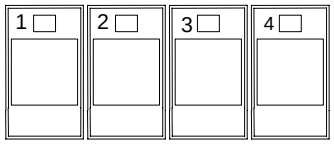
Per aggiungere un nuovo prodotto al menu:



1. Con il computer OFF (spento), accedere al Level 1 (Livello 1) della modalità di programmazione premendo contemporaneamente i pulsanti **TEMP** e **INFO** fino a visualizzare la dicitura LEVEL 1.

Sul display del computer su legge ENTER CODE (Immettere codice).

2. Inserire 1234.



(1234)

Il computer visualizza LEVEL 1 PROGRAM (Programmazione livello 1) per tre secondi, quindi PRODUCT SELECTION (Selezione prodotto).

3. Dopo aver effettuato la selezione, premere il pulsante ✓ (**1 YES**) per selezionare una voce.

Il computer visualizza PRODUCT SELECTION (Selezione del prodotto) per tre secondi, quindi indica SELECT PRODUCT (Seleziona prodotto).

4. Con SELECT PRODUCT (seleziona prodotto) visualizzato a sinistra e FR FRIES (patatine fritte) selezionato a destra utilizzare il ▼ pulsante per scorrere le voci di menu fino a modificare la voce di menu o fino a visualizzare il numero del prodotto (es. PROD 13).

5. Premere il pulsante ✓ (**1 YES**) per selezionare il prodotto da modificare.

Il computer visualizza MODIFY? (modifica?) e in alternanza YES (Sì) e NO.

6. Premere il pulsante ✓ **(1 YES)** per modificare la selezione o il pulsante ✕ **(2 NO)** per tornare al display di PRODUCT SELECTION (selezione del prodotto).

Se si è selezionato Sì, il display a sinistra visualizza la dicitura NAME (Nome) e quello a destra indica il nome del prodotto (es. PASD 13 Il display di destra mostrerà un carattere lampeggiante).

7. Utilizzando i tasti numerici, immettere la prima lettera del nome del nuovo prodotto. Ogni tasto ha tre lettere. Premere non viene visualizzata la lettera corrispondente.

Il nome intero del prodotto è limitato a otto caratteri compresi gli spazi, ad es. FR FRIES (Pat frt).

8. ▶. *Premere il pulsante the button to advance the cursor to the next display space*. Utilizzare il tasto 0 per inserire uno spazio. Per riportare indietro il cursore, utilizzare il pulsante ◀.

Ad esempio, per immettere "WINGS" (Ali), premere il tasto di prodotto n° 8 due volte fino a visualizzare W nel visore. Utilizzare ▶ per avanzare il cursore allo spazio successivo. Premere il tasto 3 fino a visualizzare I. Continuare in questo modo per scrivere WINGS sul visore.

9. Quando il nome appare visualizzato sul visore, premere il pulsante ▼ per salvare il nome e scorrere fino al COOK TIME (Tempo di cottura).

10. Se COOK TIME è visualizzato a sinistra e :00 a destra, utilizzare i tasti numerici per immettere il tempo di cottura del prodotto in minuti e secondi (es. 3:10 = 310).

11. Dopo aver immesso il tempo di cottura, premere il pulsante ▼ (**INFO** Informazioni) per salvare il COOK TIME (Tempo di cottura) e scorrere tra le TEMP (Temperature di cottura) disponibili.

12. Con TEMP visualizzato nel visore a sinistra e 32F indicato a destra, utilizzare i tasti numerici per immettere la temperatura di cottura del prodotto (es. 335° C = 335).

13. Dopo aver immesso la temperatura di cottura, premere il pulsante ▼ INFO (Informazioni) per salvare il valore della temperatura di cottura e scorrere tra i COOK ID (Tipi di cottura) disponibili.

14. Con COOK ID (Tipo di cottura) visualizzato a sinistra e la dicitura P 13 lampeggiante a destra, utilizzare le istruzioni del punto otto per immettere un nome di quattro lettere che designi la voce di menu. Questo nome abbreviato si alternerà con il tempo di cottura durante il ciclo di cottura.

15. Dopo aver immesso il nome abbreviato del tipo di cottura (cook ID), premere il tasto ▼ (**INFO**) per salvare il nome del tipo di cottura e raggiungere DUTY TIME 1 (Tempo di attività, in questo caso scuotitura del cestello 1), utilizzato per impostare l'ora del ciclo di cottura in cui il prodotto deve essere scosso.

16. Se DUTY TIME1 è visualizzato a sinistra e :00 a destra, utilizzare i tasti numerici per immettere l'ora cui sarà eseguita l'operazione (in questo caso la scuotitura del prodotto) in minuti e secondi (es. la friggitrice scuota il prodotto dopo 30 secondi, immettere 30).

17. Dopo aver impostato il DUTY TIME 1 (Tempo di attività 1, in questo caso una scuotitura del cestello), premere il tasto ▼ (**INFO**) per salvare l'ora cui sarà eseguita l'operazione e raggiungere DUTY TIME 2 (Tempo di attività 2). Se il prodotto necessita di un secondo trattamento dopo un periodo di tempo prefissato, è il momento di impostarlo. Utilizzando le istruzioni suindicate, immettere l'ora di inizio della seconda operazione, negli altri casi, premere il pulsante ▼ (**INFO**) per salvare l'ora dell'operazione e raggiungere QUAL TMR (Quality Timer – timer qualità) parametro che imposta il tempo in cui si conserva il prodotto prima di smaltirlo.

18. Se QUAL TMR (Timer qualità) è visualizzato a sinistra a :00 a destra, utilizzare i tasti numerici per immettere la durata di conservazione del prodotto in minuti e secondi prima dello smaltimento (es. 7.00 minuti = 700).

19. Dopo aver immesso QUAL TMR (Timer qualità), premere il pulsante ▼ **INFO** (Informazioni) per salvare la durata di conservazione del prodotto e raggiungere AIF DISABLE (Disabilitazione filtrazione automatica intermittente).

20. Se AIF DISABLE (Disabilitazione filtrazione automatica intermittente) è visualizzato a sinistra e yes (sì) appare indicato a destra, utilizzare i pulsanti ◄ e ► per commutare tra YES (Sì) e NO. Questo parametro, se è impostato su Sì, disabilita la funzione AIF (Filtrazione automatica intermittente) del prodotto programmato e si usa per prevenire la miscelazione di oli diversi indicati per prodotti specifici.

21. Se AIF DISABLE è impostato su NO premere il tasto ▼ (**INFO**) per salvare l'impostazione del parametro AIF disable e iniziare l'assegnazione di un pulsante ASSIGN BTN.

Il computer visualizza la dicitura ASSIGN BTN (Assegnazione di un pulsante) a sinistra e il prodotto selezionato a destra.

Per assegnare a un tasto il prodotto immesso, attenersi alla procedura seguente.

22. Con il prodotto prescelto visualizzato a destra e ASSIGN BTN (Assegnazione di un pulsante) a sinistra, mantenere premuto per tre secondi un pulsante tra 1-0 per assegnarlo a un prodotto. Il LED del tasto del prodotto prescelto si illumina (foto sopra). Per annullare l'assegnazione del prodotto a quel tasto, mantenere premuto il pulsante assegnato a quel prodotto. Il LED non si illumina più.
23. Dopo aver assegnato il pulsante, premere il pulsante ▼ (**INFO**) per salvare l'assegnazione.

Il computer visualizza NAME (Nome) a sinistra con il tipo di prodotto (es. WINGS (Ali) a destra.

*Nota - Se la programmazione deve continuare per aggiungere altri prodotti,

premere una volta il tasto ✖ (2) e poi il tasto ▼ per al punto 4.

24. Se non occorre altra programmazione, premere il tasto ✖ **(2)**. Il computer visualizza l'opzione SELECT PRODUCT (Seleziona prodotto) con il prodotto (es. FR FRIES (Patatine fritte) visualizzato a destra nella schermata. Premere ancora il pulsante ✖ **(2)** Il computer visualizza LEVEL 1 PROGRAM (Programma livello 1) e si modifica nella richiesta di PRODUCT SELECTION (selezione del prodotto).

25. Premere il pulsante ✖ **(2)** per uscire e tornare a OFF (spento).

4.10.3 Memorizzazione degli elementi del menu nei tasti prodotto

Questa funzione si usa per associare singole voci di menu ai tasti prodotto per uno o due cotture attivate da pulsante.

Per associare le voci di menu ad un pulsante specifico:

1. Eseguire la procedura delineata ai passi 1-6 pagina 4-12.

2. Il computer visualizza NAME (Nome) a sinistra del prodotto selezionato (es. WINGS - Ali) a destra.

3. Premere il pulsante ▲ per scorrere fino all'opzione ASSIGN BTN (Assegnazione pulsante) utilizzata per associare una voce di menu a uno specifico tasto prodotto.

4. Il computer visualizza ASSIGN BTN (Assegnazione pulsante) a sinistra e wings (Ali) a destra.

5. Con ASSIGN BTN (Assegnazione pulsante) visualizzato a sinistra e il prodotto prescelto (es. WINGS (Ali)) a destra, mantenere premuto per tre secondi un pulsante tra1-0 per assegnarlo a un prodotto. Il LED del tasto del prodotto prescelto si illumina. Per annullare l'assegnazione del prodotto a quel tasto, mantenere premuto il pulsante assegnato a quel prodotto. Il LED non si illumina più.

6. Dopo aver assegnato il pulsante, premere il pulsante ▼ **(INFO)** per salvare l'assegnazione.

Il computer visualizza NAME (Nome) a sinistra con il tipo di prodotto (es. WINGS (Ali)) a destra.

7. Se non occorre altra programmazione, premere il pulsante ✖ **(2)** due volte per tornare a LEVEL 1 PROGRAM (Programmazione Livello 1) e alla richiesta di PRODUCT SELECTION (selezione del prodotto).

8. Premere nuovamente il pulsante ✖ **(2)** per uscire e tornare a OFF (spento).

4.10.4 Scarico e riempimento delle vasche e smaltimento dell'olio

Quando l'olio di cottura è esausto, scaricarlo in un contenitore appropriato adatto al trasporto fino al contenitore di smaltimento. Frymaster consiglia l'unità per lo smaltimento dei grassi Shortening Disposal Unit (MSDU) McDonald's. **Non scaricare la soluzione per la pulizia approfondita** (boil-out) **nelle unità MSDU.** NOTA - Se si utilizza un'unità MSDU realizzata prima del gennaio 2004, il coperchio della bacinella del filtro deve essere rimosso per consentire il posizionamento dell'unità sotto lo scarico. Per rimuovere il coperchio, sollevarlo sul bordo anteriore ed estrarlo direttamente dall'armadietto. Fare riferimento alla documentazione fornita con l'unità di smaltimento per le specifiche istruzioni operative. Se non si dispone di un'unità per lo smaltimento dei grassi, lasciar raffreddare l'olio a 38°C, scaricarlo quindi in un contenitore **METALLICO** in grado di contenere 15 litri almeno per impedire che l'olio si versi.

4.10.4.1 Smaltimento dell'olio nei sistemi ad olio non sfuso

Questa opzione si usa per smaltire l'olio vecchio in un'unità MSDU o un recipiente **METALLICO**.

1. Rimuovere la bacinella del filtro e posizionare il contenitore **METALLICO** di almeno **15** litri o l'unità MSDU sotto la friggitrice per farvi scolare l'olio.

2. Con il computer SPENTO (OFF), mantenere premuto il pulsante **FLTR** (Filtro) della vasca corrispondente per tre secondi.

Il computer visualizza per tre secondi la dicitura FILTER MENU (Menu filtro), quindi MAINT FILTER (Manutenzione filtro).

3. Con MAINT FILTER (Manutenzione filtro) visualizzato, premere il tasto ▼ **(INFO)** fino a DISPOSE (Smaltisci).

Il computer visualizza DISPOSE (Smaltisci).

4. premere il pulsante ✓ **(1 YES).**

Il computer visualizza alternativamente le diciture DISPOSE? (Smaltisci?) e YES (Sì) e NO.

5. premere il pulsante ✓ **(1 YES).**

⚠ AVVERTENZA

Non scaricare le soluzioni per pulizia profonda (boil-out) nelle unità MSDU. La soluzione per la pulizia profonda (boil-out) può danneggiare le unita MSDU.

⚠ PERICOLO

Durante lo scarico dell'olio in un'unità di smaltimento, non riempire oltre la linea massima di riempimento situata sul contenitore.

⚠ PERICOLO

Lasciare raffreddare l'olio a 38°C prima di scaricarlo in un apposito contenitore METALLICO per lo smaltimento.

⚠ PERICOLO

Quando si scarica l'olio in un contenitore METALLICO appropriato, verificare che il contenitore possa contenere almeno 15 litri o l'olio bollente potrebbe traboccare arrecando gravi danni.

Sul display del computer su legge INSERT DISPOSAL UNIT (Inserire unita' di smaltimento). Dopo aver rimosso il tampone del filtro, il computer visualizza alternativamente IS DISPOSE UNIT IN PLACE (L'unita' di smaltimento e' inserita?) e YES NO.

6. Quando l'unità MSDU o il contenitore **METALLICO** con capacità minima di **15** litri è in posizione corretta, premere il pulsante ✓ **(1 YES)** per continuare.

La fonte di calore è disabilitata, la valvola di scarico si apre e il computer visualizza DISPOSING (Smaltimento in corso) per 20 secondi.

la valvola di scarica resta aperta e il computer visualizza VAT EMPTY (Vasca vuota) in alternanza con YES NO.

7. Quando la vasca è vuota, premere il pulsante ✓ **(1 YES)** per proseguire.

Il computer visualizza WASH VAT? (lavaggio vasca?)alternandolo con YES.

8. Pulire la vasca con un bruschino e dopo aver completato l'operazione, premere il pulsante ✓ **(1 YES)** per proseguire.

La valvola di scarico si chiude e la vasca è pronta per essere riempita di olio. Passare al punto successivo se la friggitrice è impostata su JIB.

4.10.4.2 Riempimenti dei sistemi con olio in fusti (JIB)

I sistemi JIB (Jug In Box) utilizzano olio contenuto in appositi contenitori (fusti) da inserire nell'armadietto della friggitrice.

Se il sistema dell'olio è impostato su JIB durante la configurazione iniziale, il computer visualizza MANUAL FILL POT (Contenitore a riempimento manuale).

1. Versare attentamente l'olio nel recipiente fino a raggiungere la linea di minimo nella friggitrice
2. Premere il pulsante ✓ **(1 YES)** quando la vasca è piena.

Il computer visualizza OFF.

4.10.4.3 Scarico e smaltimento dell'olio utilizzando i sistemi ad olio sfuso

I sistemi ad olio sfuso utilizzano una pompa per trasferire l'olio dalla friggitrice ai serbatoi di contenimento dell'olio nuovo ed esausto. Per collegare i sistemi ad olio sfuso alle friggitrici sono necessarie delle tubazioni aggiuntive.

⚠ AVVERTENZA

Verificare che il tampone del filtro sia al proprio posto prima di avviare il drenaggio o lo smaltimento dell'olio. Il mancato inserimento del tampone del filtro potrebbe causare un'ostruzione delle linee e/o delle pompe.

1. Con il computer OFF (spento), mantenere premuto il pulsante FLTR (Filtro) della vasca corrispondente per tre secondi.

Il computer visualizza per tre secondi la dicitura FILTER MENU (Menu filtro), quindi MAINT FILTER (Manutenzione filtro).

2. Premere il pulsante ▼ **(INFO)** e scorrere il menu fino alla voce DISPOSE (Smaltimento).
3. Con la dicitura DISPOSE visualizzata, premere il pulsante ✓ **(1 YES)** per proseguire.

Il computer visualizza alternativamente le diciture DISPOSE? (Smaltisci?) e YES (Sì) e NO.

Se il computer visualizza RTI TANK FULL (Serbatoio rti pieno) in alternanza con CONFERMA vedere *__NOTA__.

4. Premere il pulsante ✓ **(1 YES).**

Se sul display si visualizza CHK PAN (Controllo bacinella), estrarre e sostituire la bacinella del filtro verificando che la nuova sia inserita con fermezza nella friggitrice.

Il computer visualizza DRAINING (Drenaggio in corso)**.**

la valvola di scarico resta aperta e il computer visualizza VAT EMPTY (Vasca vuota) in alternanza con YES no.

5. Quando la scelta effettuata viene visualizzata, premere il pulsante ✓ **(1 YES)** per continuare.

Il computer visualizza CLN VAT COMPLETE? (pulizia recipiente completa?) alternando la dicitura con YES.

6. Pulire la vasca con un bruschino e dopo aver completato l'operazione, premere il pulsante ✓ **(1 YES)** per proseguire.

Il computer visualizza OPEN DISPOSE VALUE (Apri valvola di smaltimento).

7. Aprire lo sportello sinistro dell'armadio e sbloccare la valvola se necessario. Tirare la valvola di smaltimento completamente in avanti per avviare lo smaltimento.

Il computer visualizza DISPOSING (Smaltimento in corso) per quattro minuti.

La pompa trasferisce l'olio da smaltire dalla bacinella di filtrazione ai serbatoi dell'olio sfuso usato.

Una volta terminato, il computer visualizza REMOVE PAN (Rimozione tampone).

8. Rimuovere il tampone del filtro e verificare che sia vuoto.

Il computer visualizza alternativamente IS PAN EMPTY? (Recipiente vuoto?) e YES NO

9. Premere il pulsante ✖ **(2)** per riavviare la pompa se nel tamp è rimasto dell'olio, altrimenti, procedere al punto successivo.

10. Quando la vasca è vuota, premere il pulsante ✓ **(1)**.

Il computer visualizza CLOSE DISPOSE VALVE (Chiudi valvola di smaltimento).

11. Chiudere la valvola di smaltimento spingendo la maniglia della valvola verso il retro della friggitrice finchè non si blocca. Ribloccare la valvola se richiesto dal vostro manager.

La vasca è pronta per essere riempita d'olio. Passare al capitolo 4.10.4.4 per riempire la bacinella, altrimenti premere il pulsante ✕ **(2)** per uscire.

*__NOTA__ - Se sul computer si visualizza il messaggio RTI TANK FULL (Serbatoio rti pieno) in alternanza con il messaggio CONFIRM (Conferma) premere il pulsante ✓ **(1)** Richiedere assistenza all'azienda che si occupa del recupero degli oli fritti sfusi. Il display ritorna su OFF.

4.10.4.4 Riempimento della vasca dei sistemi ad olio sfuso dopo lo smaltimento

Il computer visualizza FILL POT FROM BULK? (riempire vasca dal serbatoio?) in alternanza con YES NO.

La pompa è munita di un interruttore momentaneo che pompa unicamente fintanto che l'interruttore è premuto.

1. Mantenere premuto il pulsante ✓ **(1 YES)** per riempire la vasca fino alla linea massima di riempimento incisa.

2. Quando la vasca è piena, rilasciare il pulsante ✓ **(1 YES).**
3. Premere il pulsante ✕ **(2)** con la vasca piena per chiudere la valvola di riempimento.

Il computer visualizza OFF.

4.11 Menu filtro

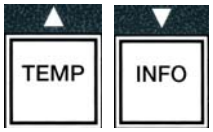
Le selezioni del menu filtro si usano per la filtrazione, lo scarico, il riempimento e lo smaltimento.

4.11.1 Accesso al menu filtro

1. Mantenere premuto il pulsante del filtro della vasca selezionata per tre secondi.

Il computer visualizza per tre secondi la dicitura FILTER MENU (Menu filtro), quindi MAINT FILTER (Manutenzione filtro).

2. Premere i pulsanti ▲ e ▼ per scorrere fra le voci del menu.



a. AUTO FILTER (Filtrazione automatica) Vedere pag. 5-2
b. MAINT FILTER (Manutenzione filtro) Vedere pag. 5-8
c. DISPOSE (Smaltimento) Vedere pag. 4-16
d. DRAIN TO PAN (Scarica nella bacinella) Vedere pag. 4-20
e. FILL POT FROM DRAIN PAN (Riempimento vasca dalla bacinella del filtro) Vedere pag. 4-21
f. FILL POT FROM BULK (Riempimento vasca da serbatoio olio sfuso) Vedere pag. 4-22

d DA BACINELLA A SERBATOIO Vedi pg. 4-23

Le due prime voci di menu: **AUTO FILTER** (Filtrazione automatica) e **MAINTENANCE** (Manual) **FILTER** (Manutenzione manuale filtro) sono trattate nel Capitolo 5, le altre voci nelle pagine seguenti.

Le funzioni **DRAIN TO PAN** (Scarica nella bacinella) e **FILL POT FROM DRAIN PAN** (Riempimento vasca dalla bacinella del filtro) si usano principalmente a fini diagnostici. Si usano quando si deve scolare l'olio nella bacinella di filtrazione od occorre reimmetterlo nella vasca di frittura.

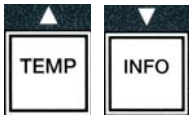
4.11.2 **Drain to Pan** (Scarico nella bacinella)

La funzione Drain to pan scarica l'olio dalla vasca di frittura alla bacinella del filtro.

1. Con il computer su OFF, mantenere premuto il pulsante del filtro della vasca corrispondente per tre secondi.

Il computer visualizza per tre secondi la dicitura FILTER MENU (Menu filtro), quindi MAINT FILTER (Manutenzione filtro).

2. Utilizzare il pulsanti ▲ e ▼ per accedere alla voce DRAIN TO PAN (Scarico nella bacinella).
3. Quando si visualizza la dicitura DRAIN TO PAN, premere il pulsante ✓ **(1)**.



Il computer visualizza DRAIN TO PAN? (scaricare nella bacinella?) alternando la dicitura con YES NO.

4. Premere il pulsante ✓ **(1 YES)** per proseguire l'operazione di scarico nella bacinella del filtro.

La sorgente di calore è disabilitata e il sistema controlla che il contenitore di filtrazione sia al suo posto. Se il contenitore è assente, il computer visualizza INSERT PAN (Verifica presenza contenitore) fino a che non ne rileva la presenza.

Non appena il contenitore è rilevato, si apre la valvola di scarico. Sul computer si visualizza la dicitura DRAINING (Scarico in corso) per 20 secondi.

Il computer visualizza VAT EMPTY (Vasca vuota) e in alternanza YES (Sì) e no.

5. Premere il pulsante **(1 YES)** per continaure quando il risciacquo della vasca è completo.

Il computer visualizza FILL VAT FROM DRAIN PAN? (Riempire la vasca?) dalla bacinella del filtro? in alternanza con YES NO con allarme acustico. per riempire la vasca passare al punto successivo, altrimenti passare al punto 8.

6. Premere il pulsante ✓ **(1 YES)** per tacitare l'allarme.

Il computer visualizza FILLING (Riempimento). Dopo il rifornimento IS VAT FULL? (Vasca piena) alternando la dicitura con YES NO.

Se il recipiente non è pieno premere il tasto ✕ **(2 NO)** per avviare di nuovo il filtro della pompa.

7. Premere il pulsante ✓ **(1 YES)** se la vasca è piena per tornare su OFF.

8. premere il pulsante **× (2 NO)**.

Il computer visualizza **REMOVE PAN** (Rimuovere il tampone).

> **⚠ PERICOLO**
> **Aprire lentamente il tampone del filtro per evitare che schizzi di olio bollente possano,causare gravi ustioni, scivolamenti e cadute.**

9. Tirare fuori attentamente il tampone del filtro dalla friggitrice.

Il computer visualizza **IS PAN EMPTY?** (Bacinella vuota) alternando la dicitura con **YES NO.**

NOTA - Una piccola quantità di olio potrebbe rimanere nella bacinella dopo il riempimento.

10. Quando la vasca è vuota, premere il pulsante **✓ (1 YES)** per proseguire.

Se la bacinella non è vuota, premere il tasto **× (2 NO)** e tornare a riempimento **FILL VAT FROM DRAIN PAN?** (serbatoio dalla bacinella del filtro?) alternando la dicitura con **YES NO** dopo il punto 5.

Se il recipiente non è vuoto e la friggitrice utilizza un sistema ad olio sfuso, premere il pulsante **× (2 NO)** e sul computer si visualizza **PAN TO WASTE?** (Da bacinella a serbatoio) alternandolo con il messaggio **YES NO.**

11. Premere il pulsante **✓ (1 YES)** per smaltire nel serbatoio di olio usato. passare alla sezione 4.10.4.3 Smaltimento dell'olio utilizzando i sistemi ad olio sfuso fra ilpunto 6 e 7.

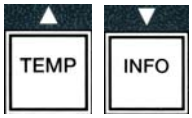
4.11.3 Fill Pot from Drain Pan (Riempimento della vasca dalla bacinella di filtrazione)

La funzione Fill vat from drain pan (riempimento vasca della bacinella di drenaggio) è utilizzata per riempire la vasca di frittura con l'olio contenuto nella bacinella di filtrazione.

1. Con il computer su **OFF**, premere e mantenere premuto il pulsante del filtro per riempire la vasca per tre secondi.

Il computer visualizza per tre secondi la dicitura **FILTER MENU** (Menu filtro), quindi **MAINT FILTER** (Manutenzione filtro).

2. Utilizzare i pulsanti ▲ e ▼ uper scorrere fino a **FILL VAT FROM DRAIN PAN** (Riempimento della vasca dalla bacinella del filtro).



3. Quando si visualizza la dicitura **FILL VAT FROR DRAIN PAN?**, premere il pulsante **✓ (1 YES)** per continuare.

Il computer visualizza **FILL VAT FROM DRAIN PAN?** (riempire la bacinella dalla bacinella di drenaggio) alternando la dicitura con **YES NO**.

4. Premere il pulsante **✓ (1 YES).**

Il sistema verifica che la valvola di scarico sia chiusa. La valvola di ritorno si apre e la pompa di filtrazione procede al riempimento della vasca.

Il computer visualizza FILLING (Rifornimento) durante il riempimento della bacinella. Dopo il rifornimento IS VAT FULL? (Vasca piena) alternando la dicitura con YES NO.

5. Premere il pulsante ✓ **(1 YES)** se il recipiente è pieno per uscire e tornare su OFF. Se il recipiente non è pieno premere il pulsante × **(2 NO)** per continuare il riempimento.

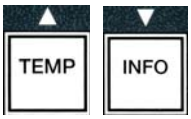
4.11.4 Fill Pot from Bulk (Riempimento vasca con olio sfuso)

La funzione di Riempimento vasca con olio sfuso si usa per riempire la vasca di frittura con l'olio sfuso contenuto nel serbatoio.

1. Con il computer su OFF, premere e mantenere premuto il pulsante del filtro per riempire la vasca per tre secondi.

Il computer visualizza per tre secondi la dicitura FILTER MENU (Menu filtro), quindi MAINT FILTER (Manutenzione filtro).

2. Utilizzare i pulsanti ▲ e ▼ uper scorrere fino a FILL VAT FROM BULK.



3. Quando si visualizza la dicitura FILL VAT FROM BULK, premere il pulsante ✓ **(1 YES)** per continuare.

Il Computer visualizza FILL VAT FROM BULK? (Vasca piena) e in alternanza YES (Sì) e NO.

4. Premere il pulsante ✓ **(YES).**

Il computer visualizza PRESS AND HOLD YES TO FILL (Premere e mantenere premuto si per riempire) in alternativa con YES.

La valvola d'ingresso dell'olio sfuso si apre e attiva la pompa dell'olio sfuso. La pompa è munita di un interruttore momentaneo che pompa unicamente fintanto che l'interruttore resta premuto.

5. Premere e tenere premuto il pulsante ✓ **(YES)** per riempire la vasca.

Il computer visualizza FILLING **(**Rifornimento) durante il riempimento della bacinella.

6. quando la vasca è piena fino al livello di riempimento minimo, rilasciare il pulsante✓ **(1 YES).**

Il computer visualizza CONTINUE FILL VAT (Continue vasca piena) e in alternanza YES (Sì) e NO.

7. Per continuare il riempimento tornare al punto 5. Altrimenti, premere il tasto × **(2 NO)** per uscire e tornare su OFF.

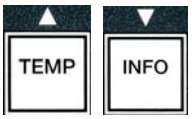
4.11.5 Da bacinella a serbatoio di smaltimento

La selezione da bacinella a serbatoio di smaltimento è una funzione che permette ai sistemi ad olio sfuso di pompare l'oilio in eccesso presente nella bacinella nel serbatoio di smaltimento dell'olio senza effettuare il drenaggio dell'olio presente nella friggitrice.

1. Con il computer su OFF, premere e mantenere premuto il pulsante del filtro per riempire la vasca per tre secondi.

Il computer visualizza per tre secondi la dicitura FILTER MENU (Menu filtro), quindi MAINT FILTER (Manutenzione filtro).

2. Utilizzare il pulsanti ▲ e ▼ per accedere alla voce DRAIN TO PAN (Scarico nella bacinella).



3. Con LA DICITURA DISPOSE visualizzata, premere il pulsante ✓ **(1 YES)** per proseguire.

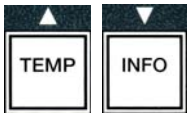
Il computer visualizza PAN TO WASTE? (Da bacinella a serbatoio di smaltimento?) alternando la dicitura con YES NO.

4. Premere il tasto ✓ **(YES)** e passare al capitolo 4.10.4.3 pagina 4-18 e continuare dopo il punto 6 o premere il pulsante **× (2 NO)** per uscire dal menu del filtro.

4.12 Programmazione del Livello 1

La programmazione del livello uno (Level one) si usa per immettere i nuovi prodotti, controllare che l'AIF (auto intermittent filtration – Filtrazione automatica a intermittenza) non sia abilitata e eseguire la pulizia approfondita (boi l- out) e le prove di limite superiore.

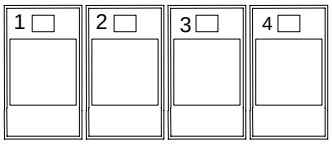
Per accedere alla modalità di programmazione del Livello 1:



1. Con il computer OFF (Spento), premere i pulsanti **TEMP** e **INFO** simultaneamente per **TRE** secondi fino a visualizzare LEVEL 1 (Livello 1), si avverte un breve segnale acustico.

Sul display del computer su legge ENTER CODE (Immettere codice).

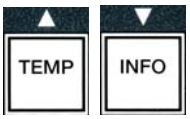
2. Inserire **1234**.



(1234)

Il computer visualizza LEVEL 1 PROGRAM (Programmazione livello 1) per tre secondi, quindi PRODUCT SELECTION (Selezione prodotto).

3. Premere i pulsanti ▲ e ▼ per scorrere fra le voci del menu.



   a. PRODUCT SELECTION (Selezione prodotto) Vedere pag. 4-12

b. AIF CLOCK (Orologio AIF) Vedere pag. 4-24

c. DEEP CLEAN MODE (Modalità pulizia approfondita) Vedere pag. 4-25

d. HIGH LIMIT TEST (Prova limite sup.) Vedere pag. 4-30

e. FRYER SETUP (Config. friggitrice) Vedere pag. 4-9

4. Dopo aver effettuato la selezione, premere il pulsante ✓ **(1 YES)** per selezionare una voce di menu.

4.12.1 OROLOGIO AIF (Filtrazione automatica a intermittenza)

L'orologio AIF consente di programmare quando escludere il prompt AIF (Filtrazione automatica a intermittenza). È utile soprattutto nelle ore di massima affluenza, ad esempio verso mezzogiorno.

1. Eseguire la procedura delineata ai passi 1-3 pagina da 4-23 a 4-24.

2. Utilizzare il pulsante u (**INFO**) per scorrere tra le opzioni di AIF CLOCK (orologio AIF).
3. Premere il pulsante ▼ **(1 YES).**

Il computer visualizza AIF CLOCK a sinistra e DISABLED (Disabilitato) a destra.

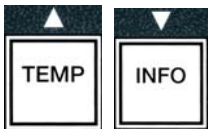
4. Utilizzare i pulsanti ◄ e ► per commutare tra:
   a. DISABLED (Disabilitato)
   b. ENABLED (Abilitato)

Impostare questa funzione su ENABLED se si desidera disabilitare la funzione AIF (Filtrazione automatica a intermittenza), ad es. a mezzogiorno.

5. Quando viene visualizzato il messaggio ENABLED (attivato) premere il ▼ pulsante.

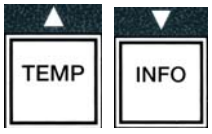
*Avanzare direttamente al passo 12 se si è scelto DISABLED (Disabilitato).

6. Con ENABLED (Attivato) visualizzato utilizzare i pulsanti ▲ e ▼ per scorrere tra le opzioni M-F 1 (Lun-Ven 1) a SUN 4. (Dom 4) (es. Se si desidera non eseguire la filtrazione da Lunedì a Venerdì durante l'ora di massima affluenza dalle 12:00 alle 13:30: scorrere sul computer fino a M-F 1 12:00 AM (AM =Ante meridiem cioè del mattino).



7. Utilizzando i tasti numerici, immettere l'ora cui si vuole iniziare la sospensione dell'AIF.

8. Premere i pulsanti ▲ e ▼ per spostarsi su altre voci del menu.



9. Premere il pulsante ▼ (**INFO**). Il computer visualizza 0 DUR. Questo è il tempo per cui la filtrazione automatica ad intermittenza (AIF) rimarrà sospesa.

10. Utilizzare i tasti numerici per immettere un tempo compreso tra 0 e 999 minuti (es. per immettere 1 ora e ½, digitare 90 minuti). Ai fini di questo esempio, digitare `090 DUR`. Sono disponibili quattro diverse durate della filtrazione per ogni giorno o gruppi di giorni. (M-F 1-4, Sab 1-4 e Dom 1-4)

11. Premere il pulsante ▼ (**INFO**) per confermare la durata e impostare l'intervallo di tempo successivo.

12. Alla fine, premere il pulsante **×** una volta per uscire e tornare al display `PRODUCT SELECTION` (Selezione prodotto).

13. Premere il pulsante **× (2)** per uscire e tornare a `OFF` (spento).

4.12.2 MODALITÁ DI PULIZIA APPROFONDITA (Boil-out)

La modalità di pulizia approfondita si usa per rimuovere l'olio carbonizzato dalla vasca di frittura.

NOTA - Consultare le istruzioni di Kay Chemical "Fryer Deep Clean Procedure" (Procedura per la pulizia approfondita della friggitrice) per pulire la friggitrice LOV™.

1. Eseguire la procedura delineata ai passi 1-3 pagina da 4-23 a 4-24.

Il computer visualizza `DEEP CLEAN MODE` (Pulizia approfondita).

2. Premere il pulsante **✓ (1 YES).**

Bulk Oil System (Sistema ad olio sfuso): verificare che il di filtrazione sia completo, pulito e inserito correttamente in posizione.
JIB Oil System (Sistema ad olio in tanica): Assicurare un MSDU o un conteniotore in metallo idoneo sia al proprio posto con una capienza **15** litri o di più.

Il computer visualizza `DEEP CLEAN?` (Pulizia approfondita?) e in alternanza `YES` (Sì) `NO`.

3. Premere il pulsante **✓ (1 YES).**

4. **Full Vat** (Vasca piena): Il computer visualizza `IS OIL REMOVED?` (Rimozione olio) alternandolo con `YES NO`.

Split Vat (Vasca suddivisa): Il computer visualizza Pulizia approfondita alternando al dicitura con `LR`.

Premere il pulsante **✓ (1)** o **× (2)** sotto la vasca suddivisa da pulire. Il computer visualizza `IS OIL REMOVED?` (Rimozione olio?) alternando la dicitura con `YES NO`*.

*Se il serbatoio del sistema ad olio sfuso è pieno, il computer visualizza il messaggio `RTI TANK FULL` (Serbatoio rti pieno) alternando la dicitura con `CONFIRM` (Conferma).

Premere il pulsante ✓ **(1)** richiedere assistenza all'azienda che si occupa del recupero degli oli fritti sfusi. Il display ritorna su OFF.

⚠ PERICOLO
Durante lo scarico dell'olio in un'unità di smaltimento, non riempire oltre la linea massima di riempimento situata sul contenitore.

⚠ PERICOLO
Lasciare raffreddare l'olio a 38°C prima di scaricarlo in un apposito contenitore METALLICO per lo smaltimento.

⚠ PERICOLO
Prima di smaltire l'olio in un'unità MSDU o un contenitore METALLICO appropriato, verificare che la sua capienza massima sia di almeno 15 litri. In caso contrario l'olio potrebbe traboccare e causare danni alle persone.

5. **Empty fry vat** (Vasca di frittura vuota): Premere il pulsante ✓ **(1 YES)** e passare al punto 12.
   Oil-filled Fry Vat (Vasca di frittura piena d'olio): premere il pulsante **× (2 NO)**.

6. **JIB Oil System** (Sistema ad olio in tanica): Assicurare che un MSDU o un conteniore in metallo idoneo sia al proprio psoto con una capienza di **15** litri o più grande sia all proprio posto. Premere il pulsante ✓ **(1 YES)** per tacitare l'allarme. Il computer visualizza DISPOSING (smaltimento in corso) terminando con VAT EMPTY? **(**Vasca vuota?**)** alternandosi con YES. Premere il pulsnte ✓ **(1 YES)** e passare al punto 12.

   Bulk* Oil System (Sistema ad olio sfuso): Il computer visualizza DRAINING (Drenaggio in corso). Quando l'olio è stata drenato nel tampone del filtro il display del computer visualizza VAT EMPTY? (Vasca vuota?) in alternanza con YES (si). premere il pulsante ✓ **(1 YES)**.

* Se sul visore appare INSERT PAN (Controllo contenitore), rimuovere e riposizionare il contenitore di filtrazione.

   Bulk Oil System (Sistema ad olio sfuso): Il computer visualizza OPEN DISPOSE VALUE (Apri valvola di smaltimento) .

7. **Bulk Oil System** (Sistema ad olio sfuso): Aprire lo sportello sinistro dell'armadio e sbloccare la valvola se necessario. Tirare la valvola di smaltimento completamente in avanti per avviare lo smaltimento.

   Bulk Oil System (Sistema ad olio sfuso): Il computer visualizza DISPOSING (Smaltimento in corso) per quattro minuti.

   La pompa trasferisce l'olio da smaltire dalla bacinella di filtrazione ai serbatoi dell'olio sfuso usato.

   Bulk Oil System (Sistema ad olio sfuso): Una volta terminato, il computer visualizza REMOVE PAN (Rimozione tampone).

8. **Bulk Oil System** (Sistema ad olio sfuso): Rimuovere il tampone del filtro e verificare che sia vuoto.

   Bulk Oil System (Sistema ad olio sfuso): Il computer visualizza

alternativamente IS PAN EMPTY? (Recipiente vuoto?) e YES NO

9. **Bulk Oil System (Sistema ad olio sfuso):** Premere il pulsante × **(2)** per riavviare la pompa se nel tampone è rimasto dell'olio, altrimenti, procedere al punto successivo.

10. **Bulk Oil System** (Sistema ad olio sfuso): quando la vasca è vuota, premere il pulsante ✓ **(1)** (figura 4.10.4.3.10).

Bulk Oil System (Sistema ad olio sfuso): Il computer visualizza CLOSE DISPOSE VALUE (Chiudi valvola di smaltimento).

11. **Bulk Oil System** (Sistema ad olio sfuso): Chiudere la valvola di smaltimento spingendo la maniglia della valvola verso il retro della friggitrice non si blocca.

Bulk Oil System (Sistema ad olio sfuso): Il computer visualizza INSERT PAN (inserire bacinella) . Riposizionare il tampone.

12. **Sistema ad olio sfuso o in fusti:** La valvola di scarico resta chiusa e il computer visualizza SOLUTION ADDED? (Soluzione aggiunta?) alternando al dicitura con Si. Riempire la friggitrice possa essere lavata con acqua e una miscela detergente. Fare riferimento alla scheda dei requisiti di manutenzione e alle istruzioni Kay Chemical fornite, “Procedura di pulizia approfondita della friggitrice” per la pulizia approfondita (boil-out) McDonald's della friggitrice.
13. **Sistema ad olio sfuso o in fusti:** Premere il pulsante ✓ **(1 YES)** per proseguire.

Sul visore del computer, appare la dicitura DEEP CLEAN (Pulizia approfondita) e si visualizza un timer per il conto alla rovescia. La vasca si riscalda fino a 91° C per un'ora. Per cancellare DEEP CLEAN (PULIZIA APPROFONDITA), premere e mantenere premuto il pulsante × **(2)** per tre secondi. Il computer visualizza IS SOLUTION REMOVED? (Soluzione Rimossa?) alternando la dicitura con YES. Avanzare al Passaggio 15.

Un'ora dopo l'arresto del riscaldatore, il computer visualizza il messaggio CLEAN DONE (Pulizia eseguita) e si avverte un segnale d'allarme.

14. **Sistema ad olio sfuso o in fusti:** Premere il pulsante ✓ **(1 YES)** per tacitare l'allarme.

15. **Sistema ad olio sfuso o in fusti:** Il computer visualizza IS SOLUTION REMOVED? (Soluzione Rimossa?) alternando la dicitura con YES. rimuovere la soluzione attenendosi alle istruzioni di Kay Chemical.
16. **Sistema ad olio sfuso o in fusti:** Rimuovere la bacinella del filtro e il cestello per la raccolta dei residui minuti, il filtro (carta) e il filtro metallico (schermo). Riposizionare il contenitore di filtrazione vuoto nella friggitrice.

⚠ PERICOLO

Lasciare raffreddare la soluzione per la pulizia approfondita (boil-out) fino alla temperatura di 38°C prima di smaltirla o il liquido bollente potrebbe arrecare danni anche gravi.

NOTA - Consultare le istruzioni di Kay Chemical “Fryer Deep Clean Procedure” (Procedura per la pulizia approfondita della friggitrice) per rimuovere la soluzione detergente.

17. **Sistema ad olio sfuso o in fusti:** Dopo aver rimosso la soluzione, premere il pulsante ✓ **(1 YES).**

18. **Sistema ad olio sfuso o in fusti:** Il computer visualizza SCRUB VAT COMPLETE? (Pulizia vasca completa?) alternando il messaggio con YES. Premere il pulsante ✓ **(1 YES).**

19. **Sistema ad olio sfuso o in fusti:** Il computer visualizza DRAINING (Drenaggio in corso). Lo scarico si apre per scaricare i minuti residui della soluzione rimasti nella vasca. Sciacquare la soluzione in eccesso dalla vasca.
20. **Sistema ad olio sfuso o in fusti:** Il computer visualizza RINSE COMPLETE? (Risciacquo completo?) in alternanza con il messaggio si. Premere il pulsante ✓ **(1 YES)** per continaure quando il risciacquo della vasca è completo.

21. **Sistema ad olio sfuso o in fusti:** Il computer visualizza REMOVE PAN (Rimuovere il tampone). Rimuovere il tampone del filtro.
22. **Sistema ad olio sfuso o in fusti:** Il computer visualizza VAT AND PAN DRY? (Vasca e contenitore asciutti?), in alternanza con il messaggio YES. Controllare che la vasca e il contenitore siano completamente asciutti
23. **Sistema ad olio sfuso o in fusti:** Il computer visualizza INSERT PAN (inserire bacinella). Reinstallare lo schermo, la bacinella del filtro, posizionare l'anello di contenimento e il cestello per la raccolta dei residui rimossi al punto 16. Inserire il tampone del filtro.
24. **Sistema a fusto (JIB):** Il computer visualizza MANUAL FILL (Riempimento manuale) alternativamente con il messaggio YES. Premere il pulsante ✓ **(1 YES)** per tacitare l'allarme.

Sistema ad olio sfuso: Vedere la sezione 4.11.4 Riempimento Vasca con olio sfuso a pagina 4-22 e iniziare dal punto 3.

4.12.4 MODALITÀ DI PROVA DEL LIMITE SUPERIORE

La modalità di prova del limite superiore viene utilizzata per testare il circuito del limite superiore. La prova di limite superiore distrugge l'olio, deve pertanto essere eseguita solo quando l'olio è vecchio. Spegnere la friggitrice e chiamare immediatamente il servizio di assistenza se la temperatura raggiunge 238°C senza che il limte superiore 2 si blocchi e il computer visualizzi HIGH LIMIT FAILURE (Guasto limite superiore) in alternanza con DISCONNECT POWER (Scollegare alimentazione) son un segnale di alalrme durante la fase di test.

Il test può essere interrotto in qualsiasi momento spegnendo la friggitrice. Quando riprende a funzionare, torna in modalità operativa e visualizza il prodotto.

1. Eseguire la procedura delineata ai passi 1-3 pagina da 4-23 a 4-24.

Il computer visualizza HIGH LIMIT TEST (Test di limite alto).

2. Premere il pulsante ✓ **(1 YES)** per proseguire il testo di limite alto.

Il computer visualizza HI-LIMIT (limite alto) e in alternanza YES (Sì) e NO.

3. Premere il pulsante ✓ **(1 YES)** per tacitare l'allarme. Se il test viene effettuato su una vasca a bocca suddivisa premere il pulsante ✓ **(1 YES)** sul lato corrispondente della vasca.

Il computer visualizza PRESS AND HOLD CHECK (premere e tenere premuto controllo) .

4. Premere il pulsante ✓ **(1 YES)** per avviare il test.

La vasca inizia a scaldarsi. Sul computer si visualizza la temperatura effettiva della vasca durante il test. Quando la temperatura raggiunge 210°C ± 12°C, il computer visualizza HOT HI-1 (limite superiore caldo -1) in alternanza con la temperatura attuale (es. 410F) e continua a scaldare.

***NOTA** - nei computer utilizzati nell'Unione Europea (quelli con il marchio CE), la temperatura di blocco è di 202°C.

La friggitrice continua a scaldare fino a che non scatta l'interruttore del secondo limite. Solitamente ciò accade quando la temperatura raggiunge da 217°C to 231°C per i limiti elevati non -CE e da 207°C a 219°C per i limiti elevati CE.

Quando il limite superiore è aperto il computer visualizza HELP HI-2 (Aiuto limite superiore -2) alternando questo messaggio con 'indicazione della temperatura attuale (es. 430F).

5. Rilasciare il pulsante ✓ **(1 YES).**

Se il imite elevato non si attiva, il computer visualizza HIGH LIMIT FAILURE (Guasto limite elevato) alternandolo con il messaggio DISCONNECT POWER (Scollegare alimentazione). In questo caso, spegnere la friggitrice e richiedere immediatamente assistenza.

La vasca cessa di riscaldarsi e sul display del computer si legge l'impostazione delle impostazioni di temperatura in alternanza con la temperatura attuale (es. 430F) fino a quando la temperatura non si raffredda e raggiunge valori inferiori a 204°C.

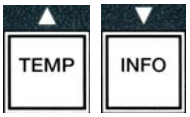
6. Premere il tasto del canale di cottura per l'allarme corrispondente.

7. Quando la temperatura scende al di sotto di 204°C premere il pulsante **× (2)** fino ad uscire dal test di limite elevato.
8. Premere ancora il pulsante **× (2)** per andare su OFF.

9. Attenersi alle procedure di pagina 4-16 per smaltire l'olio.

4.13 Programmazione del Livello 2

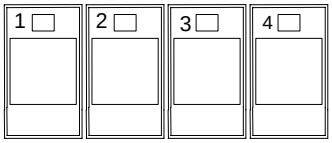
Per accedere alla modalità di programmazione del Livello 2:



1. Con il computer (**OFF**) spento, premere i pulsanti **TEMP** e **INFO** simultaneamente per 10 secondi fino a visualizzare LEVEL 2 (Livello 2), si avverte un triplice segnale acustico.

Sul display del computer su legge ENTER CODE (Immettere codice).

2. Inserire **1234**.



(1234)

Il computer visualizza LEVEL 2 PROGRAM (Programmazione livello 2) per tre secondi, quindi PRODUCT COMP (Compensazione prodotto).

3. Premere i pulsanti ▲ e ▼ per scorrere fra le voci del menu.
   a. PROD COMP (Compensazione prodotto) Vedere pag. 4-30

b. E-LOG (Registro errori) Vedere pag. 4-31
c. PASSWORD Vedere pag. 4-31
d. ALERT TONE (Tono di allarme) Vedere pag. 4-32
e. FLTR AFTR (Filtrazione dopo…) Vedere pag. 4-33
f. FLTR TIME (Tempo di filtrazione) Vedere pag. 4-34

NOTA -
Premere i pulsanti ◄ e ► per spostarsi di posizione entro una stessa selezione.
Per immettere dei numeri, premere il pulsante corrispondente utilizzando i tasti 0-9.

Premere i pulsanti ▲ e ▼ uper confermare il dato immesso e spostarsi alla posizione immediatamente precedente o successiva della voce di menu.

4. Quando si visualizza la selezione desiderata, premere il pulsante ✓ **(1 YES)**.

4.13.1 PRODUCT COMP MODE (Modalità compensazione prodotto)

La modalità compensazione prodotto consente di modificare la sensibilità specifica del prodotto alla temperatura di cottura). Alcune voci del menu possono infatti richiedere una regolazione, in base alle caratteristiche di cottura. **Utilizzare cautela nel modificare la compensazione del prodotto poiché potrebbe influire negativamente sui cicli di cottura dei prodotti.** Per impostazione predefinita, la compensazione prodotto è impostata su quattro.

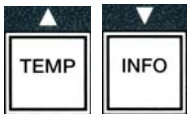
1. Eseguire la procedura delineata ai passi 1-3 pagina da 4-29 a 4-30.

Sul computer si visualizza PROD COMP (Compensazione prodotto).

2. Quando si visualizza PROD COMP, premere il pulsante ✓ **(1 YES)**.

Il computer visualizza PRODUCT SELECTION (Selezione prodotto) modificato su SELECT PRODUCT (Selezione prodotto).

3. Utilizzare i pulsanti ▲ e ▼ per scorrere tra le voci dell'elenco dei prodotti.



Sul display del computer si legge il prodotto selezionato.

4. Dopo aver effettuato la selezione di un prodotto, premere il pulsante ✓ **(1 YES)** per selezionare una voce.

Il computer visualizza MODIFY (modifica) e in alternanza YES (Sì) e NO.

5. Premere il pulsante ✓ **(1 YES)** per proseguire o il pulsante ✓ **(2)** per tornare al display di PRODUCT SELECTION (Selezione del prodotto).

Il computer visualizza LOAD COMP sul lato sinistro con 4 o un altro valore sul lato destro.
Questa è l'impostazione di sensibilità alla cottura raccomandata per questo prodotto.

NOTA - Si consiglia caldamente di NON regolare questa impostazione poiché si potrebbero verificare effetti avversi sul prodotto.

6. Per modificare questa impostazione, immettere un numero compreso tra 0~9.

7. Premere il pulsante ✕ **(2)** per confermare la selezione.

8. Premere di nuovo il pulsante **× (2)** per uscire.

Sul computer si visualizza OFF.

4.13.2 E-LOG MODE (Modalità registro errori)

La modalità E-LOG si usa per visualizzare i dieci codici di errore più recenti rilevati sulla friggitrice. Questi codici sono numeri da 1-10 con il più recente visualizzato per primo. Sono inoltre visualizzati l'ora, la data e il codice di errore.

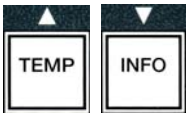
1. Eseguire la procedura delineata ai passi 1-3 pagina da 4-29 a 4-30.

Sul computer si visualizza E-LOG (Registro errori).

2. Premere il pulsante **✓ (1 YES)** per tacitare l'allarme.

Il computer visualizza NOW (ADESSO) sulla sinistra e la data attuale con l'orario attuale sulla destra.

3. Utilizzare il ▼ pulsante per scorrere i tre codici di errore più recenti da "A" a "J". Quando viene visualizzato l'errore, utilizzare il ▲ pulsante per ritornare in cima.



Se non vi è errore, il computer visualizza NO ERRORS (Nessun errore). Gli errori vengono visualizzati dlla posizione A alla posizione J, il lato dell'errore se una vasca suddivisa, il codice di errore e l'orario si alternano con la data. Un codice di errore seguito da una "L" indica il lato sinistro di una vasca a bocca suddivisa; la lettera"R" indica il lato destro di una vasca suddivisa o intera ove si è verificato l'errore (esempio - A RE06 6.34AM 12/09/08). I codici di errore sono elencati nella sezione 7.2.5 di questo manuale.

4. Premere di nuovo il pulsante **× (2)** per uscire.

Sul computer si visualizza OFF.

4.13.3 MODALITÀ IMPOSTAZIONE PASSWORD

La modalità password consente al gestore dell'area di ristoro di modificare le password per i vari modi e livelli.

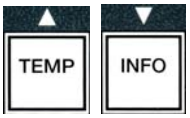
1. Eseguire la procedura delineata ai passi 1-3 pagina da 4-29 a 4-30.

Il computer visualizza PASSWORD SETUP (Impostazione password).

2. Premere il pulsante **✓ (1 YES)** per tacitare l'allarme.

Il computer visualizza fryer setup (Impostazione friggitrice).

3. Premere i pulsanti ▲ e ▼ per scorrere fra le voci del menu.



   a. FRYER SETUP (Configurazione friggitrice) – Seleziona la password necessaria ad accedere alla modalità FRYER SETUP. (La password predefinita è 1234).
   b. USAGE (Uso) – Seleziona la password da immettere nella modalità USAGE per reimpostare le statistiche d'uso. (La password predefinita è 4321).
   c. LEVEL 1 (Livello 1) – Seleziona la password necessaria ad accedere alla modalità LEVEL 1. (La password predefinita è 1234).
   d. LEVEL 2 (Livello 2) – Seleziona la password necessaria ad

accedere alla modalità LEVEL 2. (La password predefinita è 1234).

4. Premere il pulsante ✓ **(1 YES)** per tacitare l'allarme.

Il computer visualizza MODIFY (modifica) e in alternanza YES (Sì) e NO.

5. premere il pulsante ✓ **(1 YES)**.

Il computer visualizza FRYER SETUP (Impostazione friggitrice) sulla sinistra per tre secondi e NEW PASSWORD (Nuova password) lampeggia per tre secondi poi 1234 o la password attuale viene visualizzata a destra.

6. Utilizzando i tasti 0-9 immettere una nuova password o re-immettere la password esistente per confermare.

7. premere il pulsante ✓ **(1 YES).**

Il computer visualizza CONFIRM (Confermare) a sinistra e 1234 a destra.

8. premere il pulsante ✓ **(1 YES).**

Il computer visualizza PASSWORD SETUP (Impostazione password) sulla sinistra. Il visore di destra è vuoto.

9. Ripetere i passi da 3-8 per modificare o confermare le impostazioni della friggitrice e le password di uso, livello 1 e livello 2.

10. Premere ancora il pulsante **× (2)**

Sul computer si visualizza OFF.

4.13.4 ALERT TONE MODE (Modalità segnale acustico di avviso)

Il volume del tono di avviso è regolabile su nove livelli ed è regolabile su tre frequenze. Utilizzare varie frequenze per distinguere le stazione proteine o patatine fritte.

1. Eseguire la procedura delineata ai passi 1-3 pagina da 4-29 a 4-30.

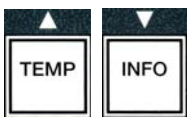
Sul computer si legge ALERT TONE (tono avviso).

2. Quando si visualizza la selezione desiderata, premere il pulsante ✓ **(1 YES)**.

Il computer visualizza VOLUME 1-9 a sinistra e 9 a destra.

3. Utilizzare i tasti numerici per impostare il livello del volume. Selezionare un livello di volume dove 1 corrisponde al volume più basso e 9 al volume più alto.

4. Utilizzare il pulsanti ▲ e ▼ per accedere alla voce TONE 1-3 (Tono 1-3).



Sul display del computer si visualizza TONE 1-3 a sinistra e 1 a destra.

5. Utilizzare i tasti numerate per impostare la frequenza del tono da 1 a 3.

6. Premere il pulsante × **(2)** per tornare al prompt di PROGRAMMAZIONE DEL LIVELLO 2 (level 2 program).

7. Premere ancora il pulsante × **(2)**.

Sul computer si visualizza OFF.

4.13.5 **FILTER AFTER** (Filtrazione dopo)

La modalità di filtrazione automatica a intermittenza (modalità AIF) utilizza due misure prima di invitare ad eseguire una filtrazione. Una controlla i cicli di cottura indicati in questa sezione e l'altra controlla l'orario indicato nelle sezione seguente 4.13.6 ORARIO FILTRO. Il prompt di filtraggio viene avviato da qualunque evento capiti per primo; sia che un numero di cicli sia scaduto sia che un orario sia scaduto.

L'opzione FLTR AFTR (Filtrazione dopo) si usa per impostare il numero di cicli di cottura da eseguire prima di visualizzare la richiesta di filtrazione.

1. Eseguire la procedura delineata ai passi 1-3 pagina da 4-29 a 4-30.

Passare a FILTER AFTER (Filtrare dopo).

2. Quando la vasca è piena, rilasciare il pulsante ✓ **(1 YES).**

Il computer visualizza FLTR AFTR (filtrare dopo) a sinistra e 0 o un altro numero sulla destra.

3. Utilizzare i tasti numerici da 0 a 9 per immettere il numero di cicli di cottura da eseguire prima di visualizzare la richiesta di filtrazione (se ad es. la filtrazione deve avvenire dopo 12 cicli, immettere il numero12).

Il computer visualizza FLTR AFTR a sinistra e 12 a destra.

4. Premere il pulsante × **(2)** per tornare al prompt di LEVEL 2 PROGRAM (Programmazione del livello 2).

5. Premere ancora il pulsante × **(2)**

Sul computer si visualizza OFF.

4.13.6 **FILTER TIME** (Tempo di filtrazione)

L'opzione FLTR TIME (Tempo di filtrazione) si usa per impostare il tempo che deve intercorrere prima che sia visualizzata la richiesta di filtrazione. L'opzione si rivela utile nei punti vendita a volume inferiore, ove la filtrazione deve avvenire più spesso di quanto avverrebbe in base al numero

di cicli di cottura.

1. Eseguire la procedura delineata ai passi 1-3 pagina da 4-29 a 4-30.

Scorrere fino a FLTR TIME.

2. Quando si visualizza FLTR TIME, premere il pulsante ✓ **(1 YES)**.

Il computer visualizza fltr aftr a sinistra e 0 a destra.

3. Utilizzare i tasti numerici da 0 a 9 per inserire il tempo in ore dei prompt di filtraggio (es. dopo ogni due ore, inserire 2).

Sul computer si visualizza FLTR TIME a sinistra e 2:00 a destra.

4. Premere il pulsante × **(2)** per tornare al prompt di LEVEL 2 PROGRAM (Programmazione del livello 2).

5. Premere di nuovo il pulsante × **(2)** per uscire.

Sul computer si visualizza OFF.

4.14 Modalità INFO

Il pulsante **INFO** si usa per raccogliere informazioni e navigare nei menu. Se premuto una volta, permette di visualizzare il tempo di recupero.

Premere il pulsante **INFO** per tre secondi per visualizzare l'uso, le statistiche di filtrazione e gli ultimi cicli di cottura.

Per accedere alla modalità **INFO**:

1. Premere il pulsante ▼ (**INFO**) per tre secondi (figura 4.14.1).

Figura 4.14.1

Il computer visualizza INFO MODE (modalità informazioni) per tre secondi per cambiare infine a FILTER STATS (Statistiche di filtraggio).

2. Premere i pulsanti ▲ e ▼ per scorrere fra le voci del menu.

CONFIGURAZIONE A VASCA INTERA

a. FILTER STATS (Statistiche filtrazione) Vedere pag. 4-35
b. REVIEW USAGE (Rivedi uso) Vedere pag. 4-36
c. LAST LOAD (Ultimo carico) Vedere pag. 4-37

CONFIGURAZIONE A VASCA SUDDIVISA

a. FILTER STATS (Statistiche filtrazione) Vedere pag. 4-35

b. REVIEW USAGE (Rivedi uso) Vedere pag. 4-36
c. LAST LOAD L (Ultimo carico Sn) Vedere pag. 4-37
d. LAST LOAD R (Ultimo carico Dx) Vedere pag. 4-37

NOTA -
Premere i pulsanti ◄ e ► per spostarsi da un giorno all'altro di una stessa selezione.

Premere i pulsanti ▲ e ▼ per spostarsi su altre voci del menu.

3. Dopo aver effettuato la selezione, premere il pulsante ✓ **(1 YES)** per selezionare una voce di menu.

4.14.1 FILTER STATS MODE (Modalità statistiche di filtrazione)

La modalità statistiche filtro mostra i conteggi delle filtrazioni delle vasche e il numero delle filtrazioni omesse ogni giorno e il numero medio dei cicli di cottura per promp del filtro.

1. Eseguire la procedura delineata ai passi 1-3 pagina da 4-34 a 4-35.

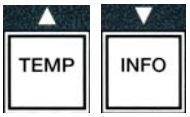
Sul display del computer si visualizza FILTER STATS (Statistiche di filtrazione).

2. Quando si visualizza la selezione desiderata, premere il pulsante ✓ **(1 YES)**.

Sul computer si visualizza il giorno a sinistra e la data corrente a destra.

3. Utilizzare i pulsanti ◄ e ► per scorrere tra i dati; partendo dal giorno corrente e andando indietro di una settimana.

4. Premere i pulsanti ▲ e ▼ per scorrere fra le voci del menu.



CONFIGURAZIONE A VASCA INTERA
a. DAY (TUE). DATE (07/03/07) – Giorno e data correnti
b. FILTERED DAY. – Numero delle volte e giorno in cui la vasca è stata filtrata.
c. FLT BPSD DAY. – Numero delle volte e giorno in cui il filtro è stato escluso.
d. FLT AVG DAY. – Numero medio dei cicli di cottura per filtro e giorno.

CONFIGURAZIONE A VASCA SUDDIVISA
a. DAY (WED). DATE (03/20/07) – Giorno e data correnti.
b. L FILTERED DAY. – Numero delle volte e giorno in cui la vasca sinistra è stata filtrata.
c. L FLT BPSD DAY. – Numero delle volte e giorno in cui il filtro della vasca sinistra è stato escluso.
d. L FLT AVG DAY. – Numero medio dei cicli di cottura per filtro della vasca sinistra

e giorno.

e. R FILTERED DAY. – Numero delle volte e giorno in cui la vasca destra è stata filtrata.

f. R FLT BPSD DAY. – Numero delle volte e giorno in cui il filtro della vasca destra è stato escluso.

g. R FLT AVG DAY. – Numero medio dei cicli di cottura per filtro della vasca destra e giorno.

5. Premere il pulsante × **(2)** per modificare il prompt da INFO MODE (Modalita' info) a FILTER STATS (statistiche filtro)

6. Premere ancora il pulsante × **(2)**

Sul computer si visualizza OFF.

4.14.2 REVIEW USAGE (Modalità esame usi)

Review usage si usa per riesaminare i cicli di cottura complessivi di una vasca, il numero delle volte in cui si è interrotto il ciclo di cottura prima di averlo completato e il numero di ore in cui le vasche/a sono state in funzione.

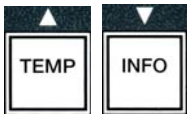
1. Eseguire la procedura delineata ai passi 1-3 pagina da 4-34 a 4-35.

Scorrere fino a REVIEW USAGE.

2. Non appena si visualizza REVIEW USAGE, premere il pulsante ✓ **(1 YES)**.

Sul computer si visualizza USAGE SINCE (Utilizzazione da) la data e l'ora dell'ultima operazione di ripristino attività (reset).

3. Premere i pulsanti ▲ e ▼ per scorrere fra le voci del menu.



CONFIGURAZIONE A VASCA INTERA

a. USAGE SINCE TIME. DATE – Operazioni eseguite dall'ora e dalla data dell'ultimo reset.

b. TOTAL COOKS – Numero dei cicli di cottura per tutti i prodotti.

c. QUIT COOK – Numero dei cicli di cottura da cui si è usciti entro i primi 30 secondi.

d. ON HRS – Numero delle ore in cui la vasca è stata accesa.

e. RESET USAGE – Reimpostazione dei contatori d'uso.

CONFIGURAZIONE A VASCA SUDDIVISA

a. USAGE SINCE TIME. DATE – Operazioni eseguite dall'ora e dalla data dell'ultimo reset.

b. TOTAL COOKS – Numero dei cicli di cottura per tutti i prodotti.

c. QUIT COOK – Numero dei cicli di cottura da cui si è usciti entro i primi 30 secondi.

d. L ON HRS – Numero delle ore in cui la vasca sinistra è stata accesa.

e. R ON HRS – Numero delle ore in cui la vasca destra è stata accesa.

f. RESET USAGE – Reimpostazione dei contatori d'uso.

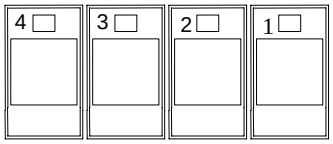
4. Se si desidera reimpostare le statistiche d'uso, tornare al passo 3 e scorrere fino a **RESET USAGE** (Reimpostazione dei contatori d'uso), oppure andare direttamente al punto 7.

Sul display del computer si legge **RESET USAGE**.

5. Dopo aver effettuato la selezione, premere il pulsante ✓ **(1 YES)** per selezionare una voce di menu.

Sul display del computer su legge **ENTER CODE** (Immettere codice).

6. Inserire **4321** utilizzando i tasti numerici. I codici possono essere modificati.



(**4321**)

Il computer visualizza **RESET USAGE COMPLETE** (Resset utilizzazione completato) e poi **REVIEW USAGE** (Revisione utilizzazione). Avanzare al Passaggio 8.

7. Premere il pulsante × **(2)** per modificare il prompt da **INFO MODE** (Modalita' info) afilter stats (statistiche filtro)

8. premere il pulsante × **(2).**

Sul computer si visualizza **OFF**.

4.14.3 MODALITÀ ULTIMO CARICO

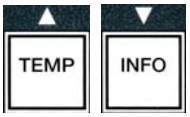
La modalità di ultimo carico permette di visualizzare i dati dell'ultimo ciclo di cottura.

1. Eseguire la procedura delineata ai passi 1-3 pagina da 4-34 a 4-35.

Sul computer si visualizza **LAST LOAD** (Ultimo carico) per le configurazioni a vasca piena o **LOAD L** (Carico sinistro) o **LOAD R** (Carico destro) per le configurazioni a vasca suddivisa.

2. Quando si visualizza la selezione desiderata, premere il pulsante ✓ **(1 YES)**.

3. Premere i pulsanti ▲ e ▼ per scorrere fra le voci del menu.



CONFIGURAZIONE A VASCA INTERA/SUDDIVISA

a. **PRODUCT FRY** – Ultimo prodotto cotto.
b. **STARTED 02:34PM** – Ora d'inizio dell'ultimo ciclo di cottura.
c. **ACTUAL 3:15** – Tempo di cottura effettivo (comprende il tempo di prolungamento cottura).
d. **PROGTIME 3:10** – Tempo di cottura programmato.
e. **MAX TEMP 337□** – Massima temperatura dell'olio registrata durante il ciclo di cottura.
f. **MIN TEMP 310□** – Minima temperatura dell'olio registrata durante il ciclo di cottura.
g. **AVG TEMP 335□** – Temperatura media dell'olio registrata durante il ciclo di cottura.

h. HEAT ON 70 – Percentuale del tempo di cottura in cui la sorgente di calore è stata accesa.

i. READY YES – Visualizza se la friggitrice è tornata ad una temperatura appropriata prima dell'inizio del ciclo di cottura.

NOTA – I numeri precedenti sono acclusi unicamente a scopo esemplificativo e non riflettono le condizioni reali.

4. Premere il pulsante × **(2)** per modificare il prompt da INFO MODE (Modalita' info) a FILTER STATS (statistiche filtro)

5. Premere ancora il pulsante × **(2)**

Sul computer si visualizza OFF.

FRIGGITRICE ELETTRICA BIELA14 GEN II SERIE LOV™
CAPITOLO 5: ISTRUZIONI PER IL FILTRAGGIO

5.1 Introduzione

Il sistema di filtrazione FootPrint Pro consente di filtrare l'olio di una vasca in modo sicuro ed efficiente mentre le altre vasche della batteria rimangono in servizio.

La sezione 5.2 illustra la preparazione del sistema filtro per l'uso. Il suo funzionamento è indicato nella sezione 5.3.

⚠ AVVERTENZA
Il supervisore in loco ha la responsabilità di assicurare che gli operatori siano a conoscenza dei pericoli inerenti alla gestione di un sistema di filtrazione di olio bollente, in particolare degli aspetti delle procedure di filtrazione dell'olio, dello scarico e della pulizia.

⚠ AVVERTENZA
Il tampone o la carta di filtrazione DEVE essere sostituito quotidianamente.

5.2 Preparazione del filtro per l'uso

1. Estrarre la bacinella del filtro dall'armadietto e rimuovere il vassoio raccogli-briciole, l'anello di mantenimento, il tampone (o carta) filtro e il filtro metallico (schermo). (Figura 1) Pulire tutti i componenti metallici con una soluzione di detergente per usi generici (All Purpose Concentrate) e acqua calda, quindi asciugare accuratamente.

   Il coperchio della bacinella non deve essere rimosso, tranne per la pulizia, l'accesso all'interno o per consentire il posizionamento dell'unità di smaltimento del grasso di cottura (MSDU) sotto lo scarico. Se si utilizza un'unità MSDU costruita prima del gennaio 2004, vedere le istruzioni a pagina 4-16.

2. Controlle i raccordi di connessione della bacinella del filtro per accertarsi che entrambi gli O--ring siano in buone condizioni. (Figura 2)

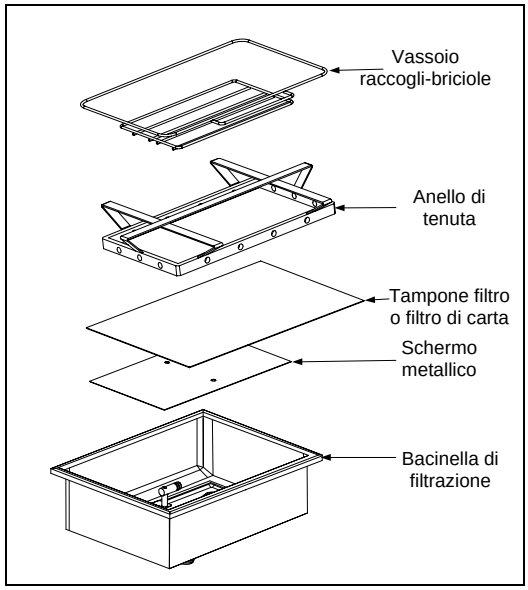


Figura 1

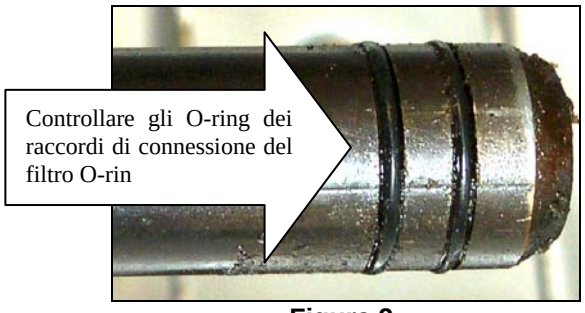


Figura 2

3. Procedendo in ordine inverso, posizionare il filtro metallico (schermo) al centro, sul fondo della bacinella, quindi deporvi il filtro di carta o il tampone avendo cura di porre il lato **ruvido** rivolto verso l'alto. Accertarsi che il tampone si inserisca entro i bordi in rilievo della bacinella del filtro. Posizionare quindi l'anello di contenimento sulla parte superiore del tampone. Se si utilizza carta filtro, posare un foglio di carta filtro sulla parte superiore della bacinella di filtrazione sovrapponendola su tutti i lati. Posizionare l'anello di contenimento sulla carta filtro e abbassare l'anello nella bacinella, in modo che la carta si pieghi e avvolga l'anello quando viene spinta sul fondo della bacinella. Spargere quindi 1 pacchetto (230 g ca.) di polvere filtrante sulla carta filtro.
4. Reinstallare il vassoio raccogli-briciole sulla parte anteriore del contenitore. (Figura 1)

   NON UTILIZZARE LA POLVERE FILTRANTE CON IL TAMPONE.

5. Spingere indietro nella friggitrice la bacinella di filtrazione posizionandola sotto la vasca della friggitrice. Verificare che il display MIB visualizzi **A**. Il sistema di filtrazione è pronto per l'uso.

⚠ PERICOLO

Non scaricare più di una vasca alla volta nell'unità di filtrazione integrata, onde evitare traboccamenti e versamenti di olio bollente che potrebbero produrre gravi ustioni, scivolamenti o cadute.

⚠ PERICOLO

Il vassoio raccogli-briciole della friggitrice dotato di sistema di filtrazione deve essere svuotato ogni giorno in un contenitore ignifugo a conclusione della giornata di lavoro. Alcuni detriti alimentari possono incendiarsi spontaneamente se lasciati immersi in certi grassi di cottura.

⚠ AVVERTENZA

Non battere i cestelli della friggitrice o altri utensili sulla ASAia di giunzione. La ASAia è presente per sigillare la giunzione tra i vassoi della friggitrice. Battere i cestelli della friggitrice sulla ASAia per rimuovere il grasso può distorcere quest'ultima, compromettendone l'efficacia. È progettata per essere a perfetta tenuta e deve essere rimossa esclusivamente per la pulizia.

5.3 Filtrazione automatica a intermittenza (AIF)

La filtrazione automatica a intermittenza (Auto Intermittent Filtration - AIF) è una funzionalità che, dopo un numero predeterminato di cicli di cottura o di minuti filtra automaticamente le vasche di frittura.

Sulla friggitrice LOV™ è il computer M3000 a controllare il sistema AIF. Dopo un numero predeterminato di cicli di cottura o di minuti, sul computer si visualizza **FLTR NOW?** (Filtra ora) alternato con **YES NO**. Contemporaneamente si attiva il LED blu. Il LED si spegne non appena si avvia un ciclo di filtrazione. Se si è selezionato **NO** o avviato un ciclo di cottura, si spegne il LED blu e un prompt invita l'operatore a procedere al filtraggio dell'olio.

1. Premere ✓**(1) YES** per avviare la filtrazione e ×**(2) NO** per non eseguirla.

Se il livello dell'olio è troppo basso, il computer visualizza OIL TOO LOW (Livello dell'olio troppo basso) in alternativa con YES Premere ✓ **(1) YES** per accettare la segnalazione e tornare alla modalità di cottura. Controllare se il livello di JIB è basso. Se il livello nel fusto non è basso a ciò problema persiste contattare il vostro ASA.

Se si è scelto **YES**, viene visualizzato SKIM VAT (Eliminazione residui) per dieci secondi e si passa a CNFM FLTR (Conferma filtrazione) in alternativa con YES NO. Eliminare i residui di cottura dall'olio scuotendo il cestello in avanti e indietro per eliminare da ciascuna vasca il maggior numero possibile di briciole. Questa operazione è determinante per ottimizzare la durata e preservare la qualità dell'olio.

Nota – Se si è scelto NO come risposta a FILTER NOW (Filtrare adesso) or CONFIRM (Conferma), il filtraggio viene cancellato e la friggitrice riprende il suo normale funzionamento. Si visualizza quindi la richiesta FLTR NOW (Filtra ora) appena si raggiunge il parametro impostato in FLTR AFTR (Filtrazione dopo). Questa sequenza si ripete fino a quando non si sceglie Sì.

Se la bacinella di filtrazione non è colma, sul display del computer si legge INSERT PAN (inserire bacinella di filtrazione). Se la bacinella di filtrazione non è colma, sul display del computer si legge SKIM VAT (eliminazione residui).

2. Se si sceglie ✓ **(1) YES**, la friggitrice visualizza la dicitura FILTERING (Filtrazione in corso) ed avvia il ciclo di filtrazione. Sul computer si visualizza DRAINING (Drenaggio), WASHING (Lavaggio) e FILLING (Riempimento) durante il filtraggio.

Nota – Non è possible la filtrazione simultanea di più vasche.

Dopo aver completato la filtrazione, il display del computer visualizza LOW TEMP (Temperatura bassa) fino al raggiungimento del punto prestabilito per la friggitrice.

Appena la friggitrice raggiunge il punto prestabilito e il visore del computer visualizza il nome del prodotto o alcune linee tratteggiate, la friggitrice è pronta per l'uso.

La procedura di filtraggio completa richiede all'incirca quattro minuti.

NOTA - Se durante la procedura di filtraggio la bacinella del filtro viene estratta, il processo di filtraggio si arresta e riprende quando la bacinella viene riposizionata al proprio posto.

⚠ PERICOLO

Tenere ogni oggetto lontano dagli scarichi. La chiusura degli attuatori può arrecare danni o ferite agli astanti.

5.3.1 Filtrazione automatica a intermittenza

L' auto filtrazione su richiesta viene utilizzata per avviare un'auto filtrazione.

1. la friggitrice **DEVE** essere alla temperatura prestabilita. Con il computer acceso mantenere premuto il pulsante **FLTR** (Filtro) per tre secondi.

Il computer visualizza FILTER MENU (menu filtro) per tre secondi e poi AUTO FILTER (Auto filtraggio).

2. Premere il pulsante ✓**1 YES** per continuare.

Il computer visualizza FILTER NOW? (Filtrare adesso) In alternanza con YES/ NO.

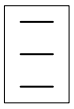
3. Andare al passo 1 sezione 5.3 a pagina 5.2 per continuare.

5.4 Risoluzione dei problemi della Filtrazione automatica a intermittenza (AIF)

5.4.1 Filtrazione incompleta

Se la procedura AIF dovesse fallire dopo la sostituzione del tampone filtro verrà generato un messaggio di errore. Utilizzare il grafico a pagina 5-6 per cancellare il messaggio di errore.

Il computer visualizza IS VAT FULL? (Vasca piena) in alternanza con YES NO. . la scheda MIB visualizza tre righe orizzontali.



1. Quando il contenitore è pieno premere il pulsante ✓ (**1 YES**) per continuare. Il computer torna automaticamente al regime di cottura normale o su off.

Se la vasca non è totalmente piena, avanzare al punto successiva.

2. Premere **× (2 NO)** se il contenitore non è completamente pieno.

Il computer visualizza FILLING (Rifornimento) mentre la pompa riparte. Quando la pompa si arresta, il computer visualizza IS VAT FULL? (Vasca piena) in alternanza con YES NO ancora. Se la vasca è piena passare al punto 1. Se la vasca non è completamente riempita continuare.

3. Premere **× (2 NO)** se il contenitore non è completamente pieno.

Il computer visualizza FILLING (Rifornimento) mentre la pompa riparte. Quando la pompa si arresta, il computer visualizza IS VAT FULL? (Vasca piena) in alternanza con YES NO ancora. Se la vasca è piena passare al punto 1. Se la vasca non è completamente riempita continuare.

4. Premere **× (2 NO)** se il contenitore non è completamente pieno. Se questa è la seconda sequenza consecutiva di filtrazione incompleta passare al puto 8.

Sul computer si visualizza CHANGE FILTER PAD (Sostituzione del tampone filtro) con YES E NO che si alternano.

5. Premere il pulsante ✓**1 YES** per continuare.

Premendo **× (2 NO)** è possibile riportare la friggitrice alla modalità di cottura nella maggiora parte dei casi per 4 minuti o per 15 minuti se il tampone è scaduto*, e terminare con CHANGE FILTER PAD? (Sostituire tampone filtro) in alternanza con YES NO. Questa sequenza si ripete fino a quando non si sceglie SÌ.

Il computer visualizza REMOVE PAN (Rimuovere tampone).

***NOTA**: Se il tempo per la sostituzione del tampone del filtro è scaduto, di

solito ogni 25 ore, il messaggio CHANGE FILTER PAD? (Sostituire tampone filtro?) si ripete ogni 15 minuti anzichè ogni quattro minuti.

6. Rimuovere il tampone del filtro. Il computer visualizza modifiche in CHANGE PAD (Sostituzione tampone). Sostituire il tampone filtro e verificare che il contenitore di filtrazione sia stato sospinto in avanti, fuori dall'armadietto per almeno trenta secondi. Quando l bacinella è estratta per 30 secondi il computer visualizza OFF Assicurarsi che la bacinella sia asciutta e montata correttamente. Sospingere indietro nella friggitrice la bacinella di filtrazione posizionandola sotto la vasca della friggitrice. Verificare che il display MIB visualizzi A.

7. Accendere il computer. Sul computer si visualizza LOW TEMP (Bassa temperatura) fino al raggiungimento del punto prestabilito.

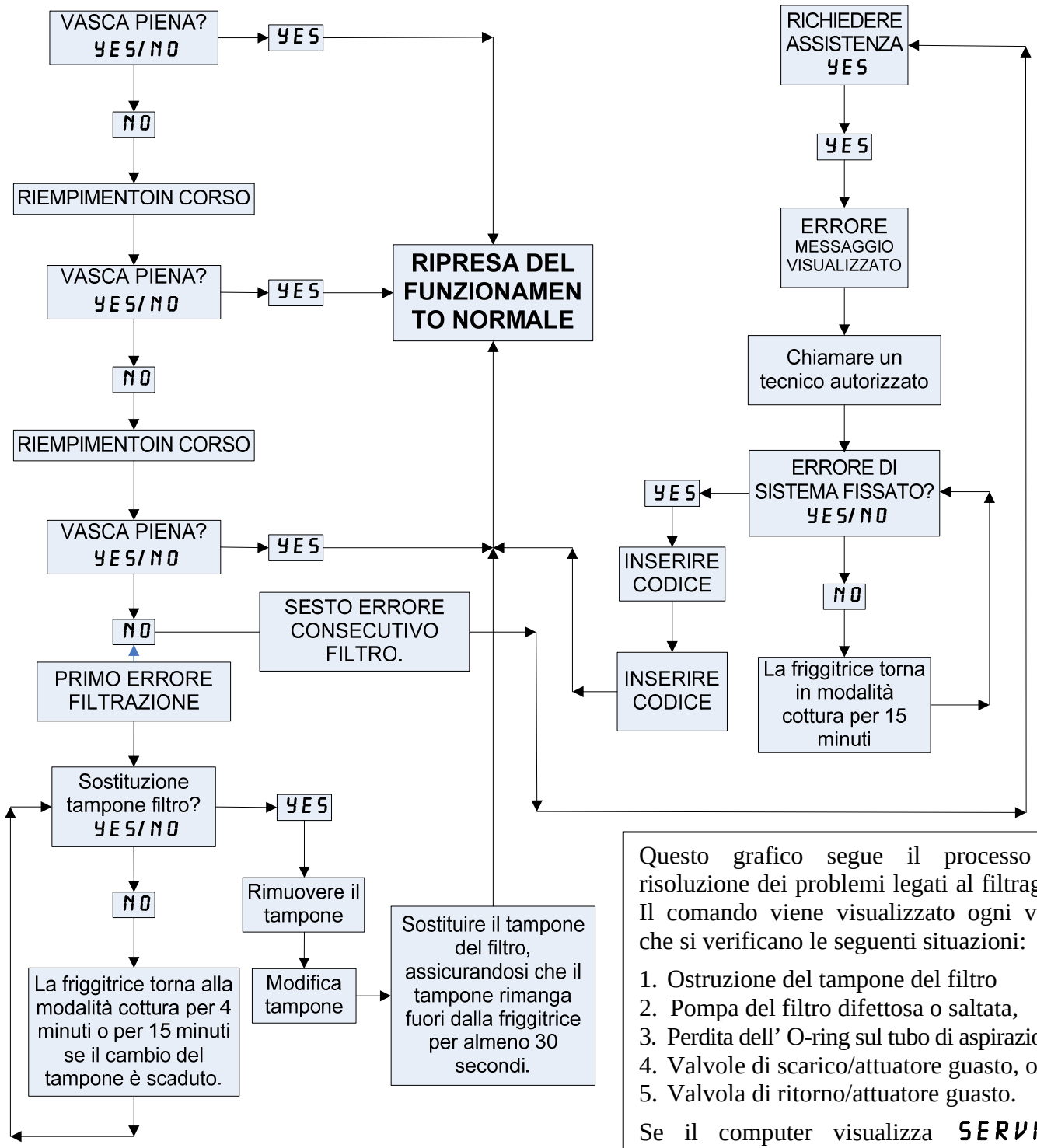
8. La valvola di scarico resta chiusa e il computer visualizza SERVICE REQUIRED (Richiedere assistenza) alternando al dicitura con YES.

9. Premere il pulsante ✓1 YES per disattivare l'allarme e continuare.

Il computer visualizza SYSTEM ERROR (Errore sistema) e il messaggio di errore per 15 secondi e poi SYSTEM ERROR FIXED (Errore di sistema permanente) in alternanza con YES NO.

10. Premere il pulsante × (2 NO) per continuare la cottura. Rivolgersi al ASA per riparare e reimpostare la friggitrice. L'errore verrà visualizzato di nuovo ogni 15 minuti finchè non il guasto non sarà riparato. La filtrazione e il rifornimento automatico sono disattivati finchè la friggitrice non viene resettata.

5.4.4 Diagramma di flusso degli errori di filtrazione



Questo grafico segue il processo di risoluzione dei problemi legati al filtraggio Il comando viene visualizzato ogni volta che si verificano le seguenti situazioni:

1. Ostruzione del tampone del filtro
2. Pompa del filtro difettosa o saltata,
3. Perdita dell' O-ring sul tubo di aspirazione,
4. Valvole di scarico/attuatore guasto, o
5. Valvola di ritorno/attuatore guasto.

Se il computer visualizza **SERVICE REQUIRED** (Richiedere assistenza), la friggitrice può essere utilizzata nella maggior parte dei casi rispondendo **NO** al prompt **SYSTEM ERROR FIXED?** (Errore di sistema permanente?) **SI/NO** vengono visualizzati. Il messaggio si ripete ogni 15 minuti finchè il guasto non viene riparato e la friggitrice non viene reimpostata da un tecnico.

5.4.5 Filtro occupato

Quando si visualizza FILTER BUSY (FILTRO OCCUPATO), la scheda MIB è in attesa della filtrazione di un'altra vasca o dell'azzeramento di un errore del computer. Attendere 15 minuti che il problema sia corretto. In caso contrario, rivolgersi al ASA.

⚠ PERICOLO

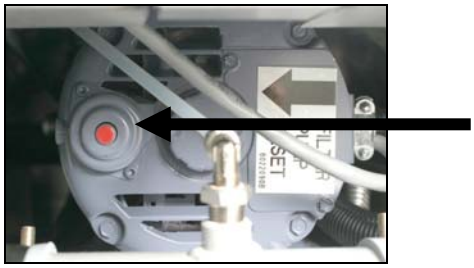
Non scaricare più di una vasca alla volta nell'unità di filtrazione integrata, onde evitare traboccamenti e versamenti di olio bollente che potrebbero produrre gravi ustioni, scivolamenti o cadute.

⚠ AVVERTENZA

La pompa del filtro è dotata di un interruttore manuale di ripristino nel caso il motore del filtro si surriscaldi o si verifichi un guasto elettrico. Se questo interruttore si disinnesca, spegnere l'alimentazione del sistema del filtro e lasciar raffreddare il motore della pompa per 20 minuti prima di ripristinare l'interruttore (vedere la foto seguente).

⚠ AVVERTENZA

Usare cautela e indossare un'attrezzatura di sicurezza adatta per reimpostare l'interruttore di ripristino della pompa del filtro. La reimpostazione dell'interruttore deve essere eseguita con attenzione onde evitare la possibilità di ustioni gravi dovute a manovre incaute attorno al tubo di scarico ed alla friggitrice.



Interruttore di ripristino della pompa del filtro

5.5 Filtrazione manuale o quotidiana (MAINT FLTR)

AVVISO

Il tampone o la carta di filtrazione deve essere sostituito quotidianamente.

⚠ PERICOLO

Non scaricare più di una vasca alla volta nell'unità di filtrazione integrata, onde evitare traboccamenti e versamenti di olio bollente che potrebbero produrre gravi ustioni, scivolamenti o cadute.

Verificare che il tampone o la carta di filtrazione siano sostituiti giornalmente perchè il sistema possa continuare a funzionare correttamente.

1. la friggitrice **DEVE** essere alla temperatura prestabilita. Con il computer acceso mantenere premuto il pulsante **FLTR** (Filtro) per tre secondi.

Il computer visualizza FILTER MENU (Menu filtro) per tre secondi e poi AUTO FILTER (Auto filtraggio).

2. Premere il pulsante ▼**(INFO)** per passare a MAINT FILTER (Manutenzione filtro).

3. Quando la scelta effettuata viene visualizzata, premere il pulsante ✓ (**1** YES) per continuare.

Il computer visualizza MAINT FILTER? (Manutenzione filtro?) in alternanza con YES NO.

4. Premere il pulsante ✓ (**1** YES) per avviare il processo di filtrazione manuale. Se viene visualizzato CLOSE DISPOSE VALVE (Chiudere valvola di smaltimento) chiudere la valvola di smaltimento RTI. Premere il pulsante ✕ (**2** NO) per uscire.

Se non è inserita nessuna bacinella il computer visualizza INSERT PAN (Inserire bacinella) fino a che non ne rileva la presenza. Sul computer, il display visualizza la dicitura FILTERING (Filtrazione in corso) e scarica l'olio dalla vasca di frittura

⚠ PERICOLO
Tenere ogni oggetto lontano dagli scarichi. La chiusura degli attuatori può arrecare danni o ferite agli astanti.

Il computer cambia a SCRUB VAT COMPLETE? (Pulizia vasca completa?) alternandolo con il messaggio YES.

5. Pulire il contenitore con un bruschino e premere il pulsante ✓ (**1** YES) per continuare una volta completato. La valvola di scarico si chiude

Il computer visualizza WASH VAT? (Lavaggio vasca?) alternandolo con YES.

6. Premere il pulsante ✓**1** YES per continuare.

Il computer visualizza WASHING (Lavaggio in corso).

Si apre la valvola della linea di ritorno e la vasca si riempie dell'olio proveniente dalla bacinella di filtrazione.

La pompa del filtro si spegne e sul computer si legge WASH AGAIN (Nuovo lavaggio?) con YES e NO che si alternano.

7. Se la vasca non presenta residui, premere il pulsante ✖(2 NO) per continuare e omettere il secondo ciclo di lavaggio. Se sono ancora presenti dei residui, premere il pulsante ✓(1 YES), la pompa del filtro entrerà in funzione per altri 30 secondi. Questo ciclo si ripete fino alla nuova pressione del tasto ✖ (2 NO).

Il computer visualizza RINSING (Risciacquo). La valvola di scarico si chiude e la pompa di filtraggio continua a funzionare e riempire la vasca.

La valvola di scarico resta a aperta e il computer visualizza RINSE AGAIN? (Nuovo risciacquo?) alternandolo con YES NO.

8. Se la vasca non presenta residui, premere il pulsante ✖(2 NO) per continuare e omettere il secondo ciclo di risciacquo. Se si desidera effettuare un nuovo risciacquo, premere il pulsante ✓ (1 YES) per ripetere il risciacquo. Questo ciclo si ripete fino alla nuova pressione del tasto ✖ (2 NO).

⚠ PERICOLO
Tenere ogni oggetto lontano dagli scarichi. La chiusura degli attuatori può arrecare danni o ferite agli astanti.

Il computer visualizza POLISH ? (Lucidatura) e in alternanza YES (Sì) E NO.

9. Premere il pulsante ✓1 YES per continuare .

La pompa del filtro si accende. Le valvole di scarico e di ritorno sono aperte e l'olio è pompato nella vasca della friggitrice. Sul computer si visualizza POLISHING (LUCIDATURA) alternandolo con un timer per il conto alla rovescia di cinque minuti. Allo scadere di questo tempo, la pompa del filtro si spegne. Per terminare la lucidatura, premere il pulsante ✖ (2 NO) .

Il computer visualizza FILL VAT? (Vasca piena?) alternandolo con il messaggio YES (SI).

10. Premere il pulsante ✓ (YES) per continuare

Il computer visualizza FILLING (Riempimento).

La valvola di scarico si chiude e la pompa di filtraggio si accende e riempie la vasca. Via via che la vasca si riempie, si formano bollicine, la valvola di ritorno si chiude e la pompa si spegne. Dopo aver verificato il livello dell'olio del sistema, la pompa di riempimento aggiunge olio, se necessario.

Il computer visualizza IS VAT FULL? (Vasca piena) e in alternanza YES (Sì) e NO.

11. Premere il pulsante ✓ (YES (SI)) se la vasca è piena. Premere il pulsante ✖ (2 NO) per riavviare la pompa*. Se il livello dell'olio della vasca non è al massimo, controllare la bacinella del filtro per vedere se la maggior parte dell'olio è tornato indietro. Nella bacinella dovrebbe esserci solo una piccola quantità d'olio. Il computer visualizza ancora IS VAT FULL? (Vasca piena?) e in alternanza YES (Sì) e no.

12. Premere il pulsante ✓ (YES (Si)) per continuare

Sul computer si visualizza OFF.

***NOTA: Dopo in filtraggio di manutenzione è normale che rimanga un po' di olio nella bacinella e che il livello dell'olio possa non tornare al livello presente prima del filtraggio di manutenzione. Rispondendo SI ai due tentativi e riempiendo la vasca è possibile effettuare un rifornimento automatico per compensare qualsiasi perdita di olio durante il filtraggio.**

FRIGGITRICE ELETTRICA BIELA14 GEN II SERIE LOV™
CAPITOLO 6: MANUTENZIONE PREVENTIVA

6.1 Pulizia della friggitrice

⚠ PERICOLO

Il vassoio raccogli-briciole della friggitrice dotato di sistema di filtrazione deve essere svuotato ogni giorno in un contenitore ignifugo a conclusione della giornata di lavoro. Alcuni detriti alimentari possono incendiarsi spontaneamente se lasciati immersi in certi grassi di cottura.

⚠ PERICOLO

Non tentare mai di pulire la friggitrice durante il processo di frittura o quando la vasca è piena di olio bollente. Se l'acqua entra in contatto con l'olio bollente, a temperatura di frittura, causa spruzzi che possono determinare gravi ustioni negli astanti.

⚠ AVVERTENZA

Utilizzare McDonald's All Purpose Concentrate. Leggere le istruzioni d'uso e le avvertenze precauzionali prima dell'uso. Prestare particolare attenzione alla concentrazione di detergente e alla durata della permanenza dello stesso sulle superfici a contatto degli alimenti.

6.1.1 Pulizia delle parti interne ed esterne della friggitrice – Giornaliera

Pulire la parte interna dell'armadietto della friggitrice con un panno asciutto e pulito. Passare su tutte le superfici metalliche e i componenti accessibili per rimuovere l'olio e la polvere di accumulo.

Pulire la superficie esterna dell'armadietto della friggitrice con un panno pulito, imbevuto di un detergente per uso generico quale McDonald's All Purpose Concentrate. Pulire strofinando con un panno pulito e umido.

6.1.2 Pulizia del sistema di filtrazione incorporato – Giornaliera

⚠ AVVERTENZA

Non scaricare mai acqua nella bacinella del filtro. L'acqua può danneggiare la pompa del filtro.

Non sono necessari controlli e manutenzione preventiva per il sistema di filtrazione FootPrint Pro oltre alla pulizia giornaliera della bacinella del filtro e dei componenti associati mediante una soluzione di acqua calda e McDonald's All Purpose Concentrate.

6.1.3 Pulizia della parte posteriore dell'unità – Settimanale

Pulire la parte posteriore della friggitrice secondo la procedura dettagliata nella scheda dei requisiti di manutenzione (MRC14A).

⚠ AVVERTENZA

Per assicurare un funzionamento sicuro ed efficiente della friggitrice e della cappa, la spina per rete elettrica a 120 V che alimenta la cappa, deve essere fissata e bloccata saldamente nella presa.

6.1.4 Pulizia della vasca e degli elementi riscaldatori – Trimestrale

⚠ PERICOLO

Non azionare mai l'apparecchiatura con una vasca vuota. La vasca deve essere riempita fino alla linea di riempimento con acqua oppure olio prima di erogare energia agli elementi. La mancata osservanza di quanto suindicato determina danni irreparabili agli elementi e può dar luogo a incendi.

Pulizia appprofondita (Boiling Out) della vasca di frittura

Al primo utilizzo della friggitrice, questa deve essere pulita per accertarsi che vengano eliminati i residui del processo di produzione. Inoltre, dopo che la friggitrice è stata utilizzata per un certo periodo, si forma una pellicola spessa di olio bruciato all'interno della vasca che occorre rimuovere periodicamente con la procedura di pulizia approfondita (boil-out) illustrata nelle istruzioni Kay Chemical "Fryer Deep Clean Procedure" (Procedura per la pulizia approfondita della friggitrice). *Fare riferimento a pagina 4-27 per dettagli specifici sull'impostazione del computer per la pulizia approfondita (boil-out).*

Sostituzione degli O-ring

Consultare le schede dei requisiti (MRC) per i dettagli specifici sulla sostituzione degli O-ring della connessione del filtro.

6.1.5 Pulizia delle parti staccabili e degli accessori – Settimanale

Pulire tutte le parti staccabili e gli accessori con un panno asciutto e pulito. Utilizzare un panno impregnato di soluzione McDonald's All Purpose Concentrate per rimuovere l'accumulo di olio carbonizzato sulle parti staccabili e sugli accessori. Risciacquare accuratamente le parti e gli accessori con acqua pulita e asciugarli con un panno prima di reinstallarli.

6.1.6 Verifica della precisione del punto prestabilito con computer M3000- Bisettimanale

1. Inserire un termometro di buona qualità o la sonda di un pirometro nell'olio con un'estremità a contatto della sonda di rilevamento della temperature della friggitrice.
2. Quando il computer visualizza una serie di linee tratteggiate "----" o il nome di un prodotto (indicando che il contenuto della vasca di frittura è compreso nell'intervallo di cottura), premere l'interruttore

una volta per visualizzare la temperatura dell'olio rilevata dalla sonda di temperatura.
3. Premere l'interruttore

due volte per visualizzare il punto prestabilito.
4. Annotare la temperatura del termometro o del pirometro. Le letture effettive della temperatura del termometro o del pirometro devono differire di ± 3ºC al massimo l'una dall'altra. Se questo non avviene, rivolgersi al centro di assistenza autorizzato (FASC).

6.2 Ispezione del sistema annuale/periodica

Questa apparecchiatura deve essere ispezionata e regolata periodicamente da personale di manutenzione qualificato come parte di un programma regolare di manutenzione della cucina.

Frymaster consiglia che questa apparecchiatura venga ispezionata almeno annualmente da un tecnico di manutenzione autorizzato dalla fabbrica, che deve eseguire i seguenti controlli:

Friggitrice

- Ispezionare l'armadietto internamente ed esternamente, davanti e dietro che non presenti olio.
- Verificare che i conduttori degli elementi riscaldatori siano in buone condizioni, che i cavi non mostrino usura o danni all'isolante e che non siano unti.

- Verificare che gli elementi riscaldatori siano in buone condizioni senza accumulo di olio carbonizzato/bruciato. Ispezionare gli elementi per eventuali segni di accensione a secco estesa (a vasche vuote).
- Verificare che il meccanismo di inclinazione funzioni correttamente quando si sollevano e abbassano gli elementi e che i conduttori degli elementi non siano piegati o rigati.
- Verificare che l'assorbimento di corrente degli elementi rientri nell'intervallo ammesso e indicato nella targhetta di identificazione dell'apparecchiatura.
- Verificare che le sonde di temperatura e di limite elevato siano connesse in modo appropriato, fissate saldamente e che funzionino correttamente e che il materiale di montaggio e le protezioni della sonda siano presenti e propriamente installate.
- Verificare che la scatola dei componenti e i componenti della scatola dei contatti (ossia computer/controller, relé, schede di interfaccia, trasformatori, contatti, ecc.) siano in buone condizioni e privi d'olio e di altri detriti.
- Verificare che le connessioni del cablaggio della scatola dei componenti e della scatola dei contatti siano fissate saldamente e che il cablaggio sia in buone condizioni.
- Verificare che tutte le funzioni di sicurezza (ossia schermature dei contatti, interruttori di ripristino, ecc.) siano presenti e funzionanti.
- Verificare che la vasca sia in buone condizioni e priva di perdite e che l'isolamento sia adeguato.
- Verificare che tutti cavi e le connessioni del cablaggio siano fissate saldamente e in buone condizioni.

Sistema di filtrazione incorporato

- Ispezionare le linee di ritorno e di scarico dell'olio per eventuali perdite e verificare che tutte le connessioni siano salde.
- Ispezionare la bacinella del filtro per perdite e pulizia. Se si sono accumulate molte briciole nel cestello, avvisare il proprietario o l'operatore che il cestello raccogli-briciole deve essere svuotato in un contenitore ignifugo e pulito giornalmente.
- Verificare che tutti gli O-ring e tutte le guarnizioni siano presenti e in buone condizioni. Sostituire gli O-ring e le guarnizioni se usurate o danneggiate.
- Controllare l'integrità del sistema di filtrazione nel modo seguente:
  - Verificare che il coperchio della bacinella del filtro sia presente e installato correttamente.
  - Con la bacinella del filtro vuota, reimpostare la linea di ritorno alla bacinella per ogni vasca, una alla volta. Verificare il corretto funzionamento di ogni valvola di ritorno dell'olio attivando la pompa del filtro e selezionando il ritorno alla bacinella. Verificare che la pompa si attivi e che appaiano bollicine nell'olio della vasca associata.
  - Verificare che la bacinella del filtro sia preparata opportunamente per la filtrazione, quindi scaricare la vasca di olio riscaldato a 177°C nella bacinella di filtrazione selezionando **drain to pan** (Scarico nella bacinella di filtrazione) (vedere pagina 4-21). Utilizzando **Fill Pot from Drain Pan** (Riempimento vasca dalla bacinella del filtro), vedere pag 4-22, consentire il ritorno dell'olio nella vasca di frittura (tale accadimento è segnalato dalla presenza di bollicine nell'olio di frittura). Premere il pulsante di controllo quando tutto l'olio è tornato nella vasca. La vasca deve riempirsi in un tempo non superiore a 2 minuti e 30 secondi.

FRIGGITRICE ELETTRICA BIELA14 GEN II SERIE LOV™
CAPITOLO 7: RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

7.1 Introduzione

Questa sezione offre una guida rapida di riferimento per alcuni dei problemi comuni che possono verificarsi durante il funzionamento dell'apparecchiatura. Le istruzioni per la risoluzione dei problemi riportate di seguito sono intese ad agevolare la correzione, o quantomeno a diagnosticare in modo accurato, eventuali problemi dell'apparecchiatura. Nonostante il capitolo tratti dei problemi più comunemente segnalati, si potrebbero riscontrare anomalie non riportate in questa sezione. In questo caso, lo staff di assistenza tecnica di Frymaster sarà a disposizione del cliente per identificare e risolvere il problema.

Durante il processo di risoluzione di un problema, iniziare sempre con la soluzione più ovvia proseguendo man mano verso la più complessa. Non trascurare mai gli elementi più ovvi: chiunque può dimenticare di collegare un cavo o di chiudere completamente una valvola. In particolare, è sempre opportuno avere le idee chiare sulla natura del problema verificatosi. Un elemento importante di qualsiasi azione correttiva è intraprendere tutti i passi necessari affinché il problema non si verifichi nuovamente. Se un controller non funziona correttamente a causa di un collegamento scadente, verificare anche tutte le altre connessioni. Se un fusibile continua a bruciarsi, scoprirne la causa. Tenere sempre presente che il guasto di un minuscolo componente potrebbe spesso indicare il potenziale guasto o malfunzionamento di un componente o sistema più importante.

Prima di rivolgersi a un addetto alla manutenzione o alla HOTLINE Frymaster (+1 800 243 7937):

- **Verificare che i cavi elettrici siano collegati e che l'interruttore di circuito sia acceso.**
- **Verificare che le valvole di scarico della vasca siano completamente chiuse.**
- **Tenere a portata di mano il modello e i numeri seriali da fornire al tecnico di assistenza.**

⚠ PERICOLO

L'olio bollente può provocare ustioni molto gravi. Non tentare mai di spostare una friggitrice contenente olio bollente né di trasferire olio bollente da un contenitore a un altro.

⚠ PERICOLO

Disinserire l'alimentazione dell'unità prima di qualsiasi intervento, tranne nei casi in cui è necessaria per effettuare le verifiche elettriche. Prestare la massima cura durante le verifiche del circuito elettrico.

Questa apparecchiatura potrebbe disporre di più punti di collegamento dell'alimentazione. Scollegare tutti i cavi di alimentazione prima di qualsiasi intervento.

Le ispezioni, verifiche e riparazioni dei componenti elettrici devono essere eseguite solo da personale di assistenza qualificato.

7.2 Identificazione e risoluzione dei problemi

7.2.1 Problemi del computer e di riscaldamento

Problema	Possibili cause	Azione correttiva
Nessuna visualizzazione sul computer.	A. Il computer non è acceso.	A. Premere il tasto ON/OFF per accendere il computer.
	B. Nessuna alimentazione alla friggitrice.	B. Verificare che il cavo di alimentazione del computer sia collegato che l'interruttore di circuito non sia saltato.
	C. Il computer è guasto.	C. Rivolgersi al ASA per assistenza.
	D. Danni ai cablaggi del computer. harness	D. Rivolgersi al ASA per assistenza.
	E. Componente di alimentazione o scheda di interfaccia guasta.	E. Rivolgersi al ASA per assistenza.
M3000 visualizza VASCA PIENA? SI NO dopo il filtraggio	Si è verificato un problema nel filtro dovuto a sporcizia o detriti che ostruiscono il tampone o la carta del filtro, occludono le pompe del filtro, installazione impropria dei componenti della bacinella del filtro, O-ring mancanti o usurati, olio freddo o sovraccarico termico della pompa del filtro.	Attenersi alle istruzione contenute da pagina 5-4 a 5-6 per azzerare l'errore. Se il problema persiste, rivolgersi al ASA per ricevere assistenza.
M3000 visualizza "SOSTITUIRE IL TAMPONE FILTRO?	Si è verificato un errore nel filtro, il tampone del filtro è ostruito, il prompt di sostituzione del tampone filtro ogni 25 ore è comparso, oppure è stato precedentemente ignorato un prompt di sostituzione del tampone ffiltro.	Sostituire il tampone filtro e verificare che il contenitore di filtrazione sia stato rimosso dalla friggitrice per almeno trenta secondi. **Non** ignorare il prompt CHANGE FILETR PAD (sostituzione tampone filtro)
L'unità non si riscalda.	A. Cavo di alimentazione di rete non collegato.	A. Verificare che il cavo principale e quello da 120 V siano innestati saldamente nelle prese e bloccati in posizione e che l'interruttore di circuito non sia saltato.
	B. Il computer è guasto.	B. Rivolgersi al ASA per assistenza.
	C. Uno o più componenti sono guasti	C. Rivolgersi al ASA per assistenza.
L'unità si riscalda finché non scatta l'interruttore di limite superiore con la spia di temperatura accesa.	La sonda di temperatura o il computer sono guasti.	Rivolgersi al ASA per assistenza.
L'unità si riscalda finché non scatta l'interruttore di limite superiore senza la spia di temperatura accesa.	Il contattore o il computer sono guasti.	Rivolgersi al ASA per assistenza.

7.2.2 Messaggi di errore e problemi del display

Problema	Possibili cause	Azione correttiva
Il display del computer M3000 è impostato sulla scala di temperatura errata (Fahrenheit o centigradi).	Opzione display programmata erroneamente.	Commutare tra F° e C° mantenendo premuto ◀ e ▶ simultaneamente fino a visualizzare CODE (**Tech mode)**. Impostare 1658. Sul computer si visualizza OFF. Accendere il computer per controllare la temperatura. Se non si visualizza la scala desiderata, ripetere la procedura.

Problema	Possibili cause	Azione correttiva
Il display del computer M3000 mostra la dicitura HOT-HI-1 (Limite alto - caldo 1).	La temperatura della vasca è superiore a 210ºC oppure, nei paesi UE, 202ºC.	Spegnere immediatamente l'unità e rivolgersi al ASA per ricevere assistenza.
Il display del computer M3000 mostra la dicitura HELP HI 2 o HIGH LIMIT FAILURE (Assistenza limite 2 oppure guasto limite 2)	Limite elevato errato.	Spegnere immediatamente l'unità e rivolgersi al ASA per ricevere assistenza.
Il display del computer M3000 mostra la dicitura TEMP PROBE FAILURE.	Problema con i circuiti di misurazione della temperatura, inclusa la sonda o cablaggio del computer o del connettore danneggiato. .	Spegnere immediatamente l'unità e rivolgersi al ASA per ricevere assistenza.
Il display del computer M3000 mostra la dicitura HEATING FAILURE.	Computer guasto, scheda di interfaccia guasta, termostato di limite superiore aperto.	Rivolgersi al ASA per assistenza.
La spia di riscaldamento è accesa ma la friggitrice non si scalda.	Il cavo di alimentazione trifase non è collegato o l'interruttore di circuito è saltato.	Verificare che entrambi i cavi, quello di rete e quello da 120 V siano innestati saldamente nelle prese e bloccati in posizione e che l'interruttore di circuito non sia saltato. Se il problema persiste rivolgersi al ASA per ricevere assistenza.
Sul display dell'M3000 si legge RECOVERY FAULT (Errore recupero) e si avverte un segnale acustico.	Il tempo di recupero ha superato il limite di tempo massimo.	Azzerare l'errore e tacitare l'allarme premendo il pulsante ✓.
Il display del computer M3000 mostra la dicitura remove discard.	Viene avviata una cottura di prodotto con diversi punti di cottura rispetto alla temperatura attuale della vasca.	Rimuovere e scaricare il prodotto. Premere il pulsante di cottura sotto il display in cui viene visualizzato il messaggio di errore per cancellarlo. Reimpostare il punto di temperatura prestabilito della vasca prima di provare a cuocere un prodotto.
Il computer si blocca.	Errore computer.	Rivolgersi al ASA per assistenza.
Il computer M3000 visualizza SERVICE REQUIRED (richiesta assistenza) seguito da un messaggio di errore.	Si è verificato un errore che richiede l'intervento dell'assistenza tecnica.	Premere 2 volte NO per continuare la cottura e rivolgersi al ASA per ricevere assistenza. In alcuni casi, la funzione di cottura potrebbe non essere disponibile.

7.2.3 Problemi di filtrazione

Problema	Possibili cause	Azione correttiva
La friggitrice effettua il filtraggio dopo ogni ciclo di cottura.	Impostazione errata del filtraggio.	Modificare o sovrascrivere le impostazioni di filtraggio reinserendo il valore di filtraggio nel livello due. Vedi sezione 4.13.5 a pagina 4-33
MAIN FILTER (Filtraggio manuale) non si avvia.	Temperatura di frittura troppo bassa	Assicurarsi che la friggitrice sia al livello di temperatura prestabilito prima di iniziare MAINT FILTER (Manutenzione filtro)
La pompa del filtro non si avvia o si blocca durante la filtrazione.	A. Il cavo di alimentazione non è collegato o l'interruttore di circuito è saltato.	A. Verificare che il cavo di alimentazione del computer sia collegato che l'interruttore di circuito non sia saltato.

Problema	Possibili cause	Azione correttiva
	B. Il motore della pompa si è surriscaldato determinando l'intervento dell'interruttore di sovraccarico.	B. Se il motore risulta troppo caldo per essere toccato per più di alcuni secondi, l'interruttore termico di sovraccarico è probabilmente saltato. Lasciare raffreddare il motore per almeno 45 minuti, quindi premere l'interruttore di ripristino della pompa. (Vedere a pagina 5-7).
	C. Ostruzione nella pompa del filtro.	C. Rivolgersi al ASA per assistenza.
La valvola di scarico o della linea di ritorno resta aperta	A. Scheda AIF guasta. B. Attuatore guasto.	Rivolgersi al ASA per assistenza.
Sul display dell'M3000 si visualizza INSERT PAN (Inserire bacinella).	A. La bacinella del filtro non è inserita completamente nella friggitrice. B. Magnete della bacinella di filtraggio esaurito o assente. C. Interruttore bacinella di filtrazione difettoso.	A. Estrarre la bacinella di filtrazione e reinserirla nell'unità. B. Verificare che il magnete della bacinella di filtrazione sia presente e correttamente posizionato e sostituirlo se mancante. C. Se il la bacinella del filtro tocca per intero l'interruttore e il computer visualizza ancora INSERT PAN, l'interruttore potrebbe essere difettoso.
La filtrazione automatica non si avvia.	A. Verificare che la scheda MIB non sia impostata su modalità manuale. B. Il coperchio del MIB è forse danneggiato e preme sui pulsanti. C. Se disattiva AIF è impostato su si, la luce blu non si accende. D. Relé del filtro guasto.	A. Verificare che la scheda MIB sia in modalità automatica ("A"). Avviare la friggitrice. B. Rimuovere riposizionare il coperchio e verificare che la filtrazione abbia inizio. C. Impostare disattiva AIF su Livello 1 a NO. D. Rivolgersi al ASA per assistenza.
Il display del computer M3000 mostra la dicitura FILTER BUSY (Filtro occupato).	Un altro ciclo di filtrazione o una sostituzione del tampone filtro sono ancora in corso.	Attendere la fine del ciclo di filtrazione precedente prima di avviarne un altro. Sostituzione tampone filtro se richiesta.

7.2.4 Problemi di riempimento automatico

Problema	Possibili cause	Azione correttiva
Le vasche di frittura non si riempiono periodicamente.	A. Impostazione della temperatura di frittura troppo bassa B. L'olio è troppo freddo. C. JIB senza olio (la luce gialla si accende) D. Presenza messaggio richiedere assistenza.	A. La friggitrice DEVE essere alla temperatura prestabilita. B. Verificare che l'olio nel fusto sia a temperature superiori a 21°C. C. Assicurarsi che il JIB non sia privo di olio. Sostituire il JIB e resettare il LED giallo. Se il problema persiste, rivolgersi al ASA per ricevere assistenza. D. Rivolgersi al ASA per assistenza.
Una vasca di frittura non si riempie.	A. Errore filtro. B. Presenza messaggio richiedere assistenza. C. Problemi al solenoide, alla pompa, al perno, all'RDT o all'ATO.	A. Cancellare l'errore filtro. Se il problema persiste, rivolgersi al ASA per ricevere assistenza. B. Rivolgersi al ASA per assistenza.

7.2.5 Problemi del Bulk Oil System (Sistema ad olio sfuso):

Problema	Possibili cause	Azione correttiva
JIB non si riempie.	A. Procedura di impostazione scorretta. B. Altra funzione attivata. C. Valvola di scarico non completamente chiusa. D. Tanica ad olio sfuso vuota. E. Problemi al solenoide, alla pompa o all'interruttore.	A. Alimentare il ciclo della friggitrice scollegando e ricollegando il cavo di alimentazione a 5 pin. B. Se il filtraggio o qualsiasi altra funzione di filtraggio è in atto o FILTRA ADESSO? Se SI/NO, CONFERMA SI/NO, o ELIMINAZIONE RESIDUI sono visualizzati, aspettare finchè il processo non è completato e riprovare.. C. Accertarsi che la maniglia della valvola di scarico sia completamente chiusa. D. Rivolgersi all'assistenza che si occupa della fornitura di oli sfusi. E. Rivolgersi al ASA per assistenza.
Riempimento del JIB o della vasca lento.	A. La determinazione del problema specifico della pompa o della linea non rientra nell'ambito della risoluzione dei problemi dell'operatore.	A. Rivolgersi all'assistenza che si occupa della fornitura di oli sfusi.
La friggitrice non si riempie.	A. Procedura di impostazione scorretta. B. Valvola di scarico non completamente chiusa. C. Tanica ad olio sfuso vuota. D. Problema poma RTI.	A. Alimentare il ciclo della friggitrice scollegando e ricollegando il cavo di alimentazione a 5 pin. B. Accertarsi che la maniglia della valvola di scarico sia completamente chiusa. C. Rivolgersi all'assistenza che si occupa della fornitura di oli sfusi. D. Rivolgersi al ASA per assistenza.

7.2.6 Registro codici di errore:

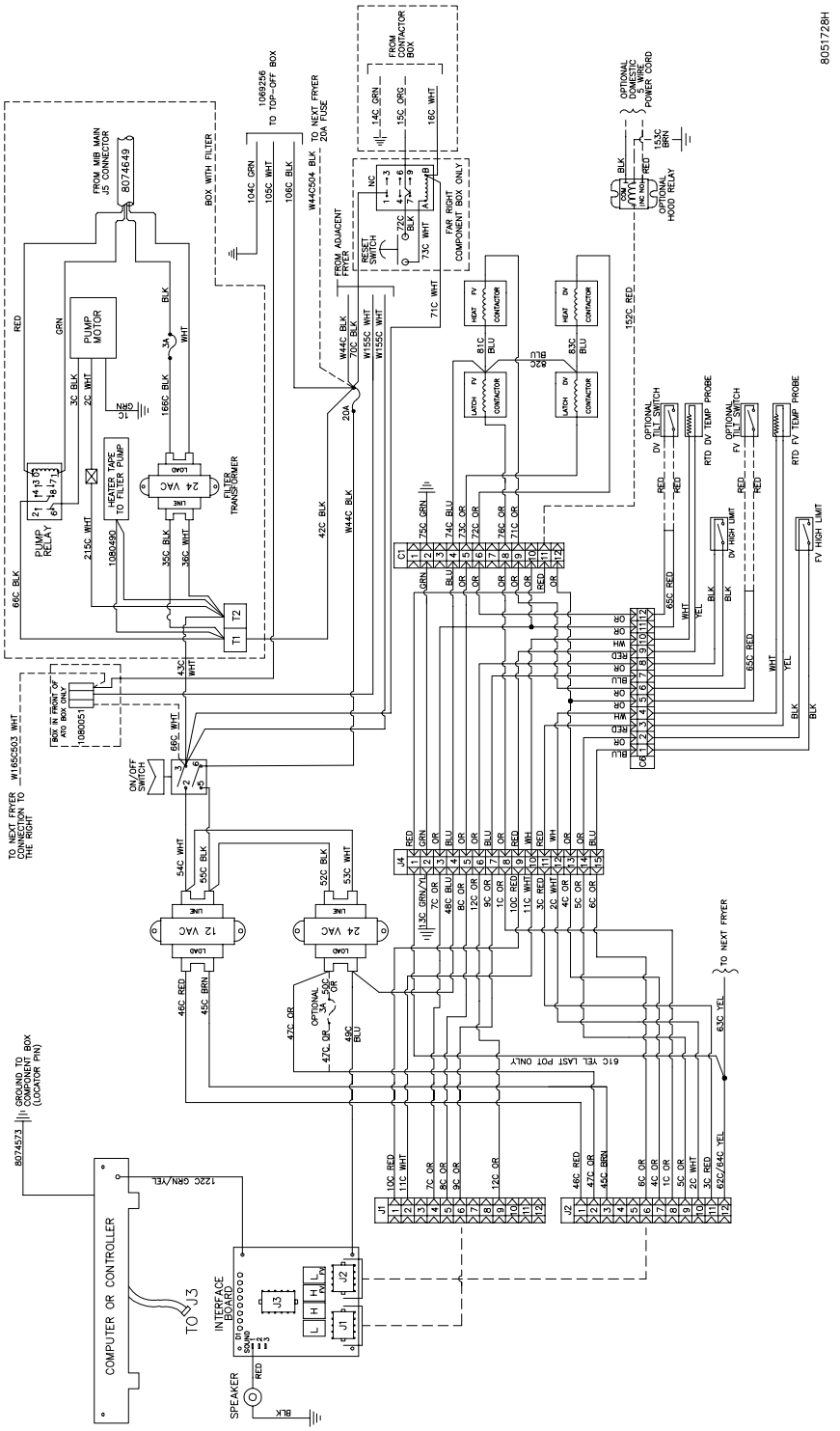
Codice	MESSAGGIO DI ERRORE	SPIEGAZIONE
E01	RIMUOVERE PRODOTTO DI SCARICO (DESTRA)	Viene avviata una cottura di prodotto sul lato destro di una vasca suddivisa oppure in una vasca intera che ha punti prestabiliti di temperatura diversi rispetto alla temperatura attuale della vasca.
E02	RIMUOVERE PRODOTTO DI SCARICO (SINISTRA)	Viene avviata una cottura di prodotto sul lato destro di una vasca suddivisa oppure in una vasca intera che ha punti prestabiliti di temperatura diversi rispetto alla temperatura attuale della vasca.
E03	ERRORE SONDA TEMPERATURA	Lettura sonda temperatura al di fuori del range.
E04	ERRORE LIMITE ALTO 2	Lettura limite elevato al di fuori del range.
E05	ERRORE LIVELLO ALTO CALDO 1	La temperatura elevata della vasca è superiore a 210ºC oppure, nei paesi UE, 202ºC.
E06	ERRORE RISCALDAMENTO	Componente guasto nel circuito di limite elevato, come computer, scheda di interfaccia, cablaggio, oppure limite elevato aperto.
E07	GUATO SOFTWARE MIB	Errore interno software MIB
E08	ERRORE SCHEDA ATO	Il MIB rileva una perdita della connessione della scheda ATO; guasto scheda ATO.
E09	GUASTO RIEMPIMENTO POMPA	Il filtro è sporco e deve essere sostituito oppure è stato saltato; problema pompa del filtro.
E10	MANCATA APERTURA DELLA VALVOLA	Tentata apertura della valvola di drenaggio mancata

	DI DRENAGGIO	una conferma
E11	MANCATA CHIUSURA DELLA VALVOLA DI DRENAGGIO	Tentata chiusura della valvola di drenaggio, mancata conferma
E12	VALVOLA DI RITORNO NON APERTA	Tentata apertura della valvola di ritorno, mancata conferma
E13	VALVOLA DI RITORNO NON CHIUSA	Tentata chiusura della valvola di ritorno, mancata conferma
E14	ERRORE SCHEDA AIF	Il MIB rileva la mancanza di AIF; guasto scheda AIF
E15	GUATO SCHEDA MIB	Il computer del sistema di cottura rileva la perdita dei collegamenti con il software MIB; controllare la versione del software installata su ogni computer. Se vi sono delle versioni mancanti, controllare i collegamenti CAN fra i vari computer; guasto scheda MIB.
E16	ERRORE SONDA AIF	Lettura AIF RTD al di fuori del limite.
E17	ERRORE SONDA ATO	Lettura ATO RTD al di fuori del limite.
E18	Non utilizzato	
E19	M3000 CAN TX PIENA	Perdita di connessione fra i computer
E20	POSIZIONE CODICE NON VALIDA	scheda SD rimossa durante l'aggiornamento.
E21	ERRORE PROCEDURA TAMPONE FILTRO (sostituire tampone filtro)	Il tempo limite di 35 ore è scaduto oppure si è attivato un sistema di rilevamento filtro sporco.
E22	ERRORE OLIO NELLA BACINELLA	Il MIB ha reimpostato l'olio nella bacinella.
E23	OSTRUZIONE SISTEMA DI DRENAGGIO (Gas)	La bacinella non si è svuotata durante l'operazione di filtraggio.
E24	GUASTO SCHEDA AIF (Gas) .	Il sensore di ritorno dell'olio è guasto.
E25	ERRORE RECUPERO	Il tempo di recupero ha superato il limite di tempo massimo.
E26	INTERVENTO TECNICO ERRORE DI RECUPERO	Il tempo di recupero ha superato il limite di tempo massimo per due o più cicli.
E27	ALLARME TEMPERATURA BASSA	La temperatura dell'olio è scesa al di sotto di 8°C in modalità inattiva o di 25°C in modalità di cottura.

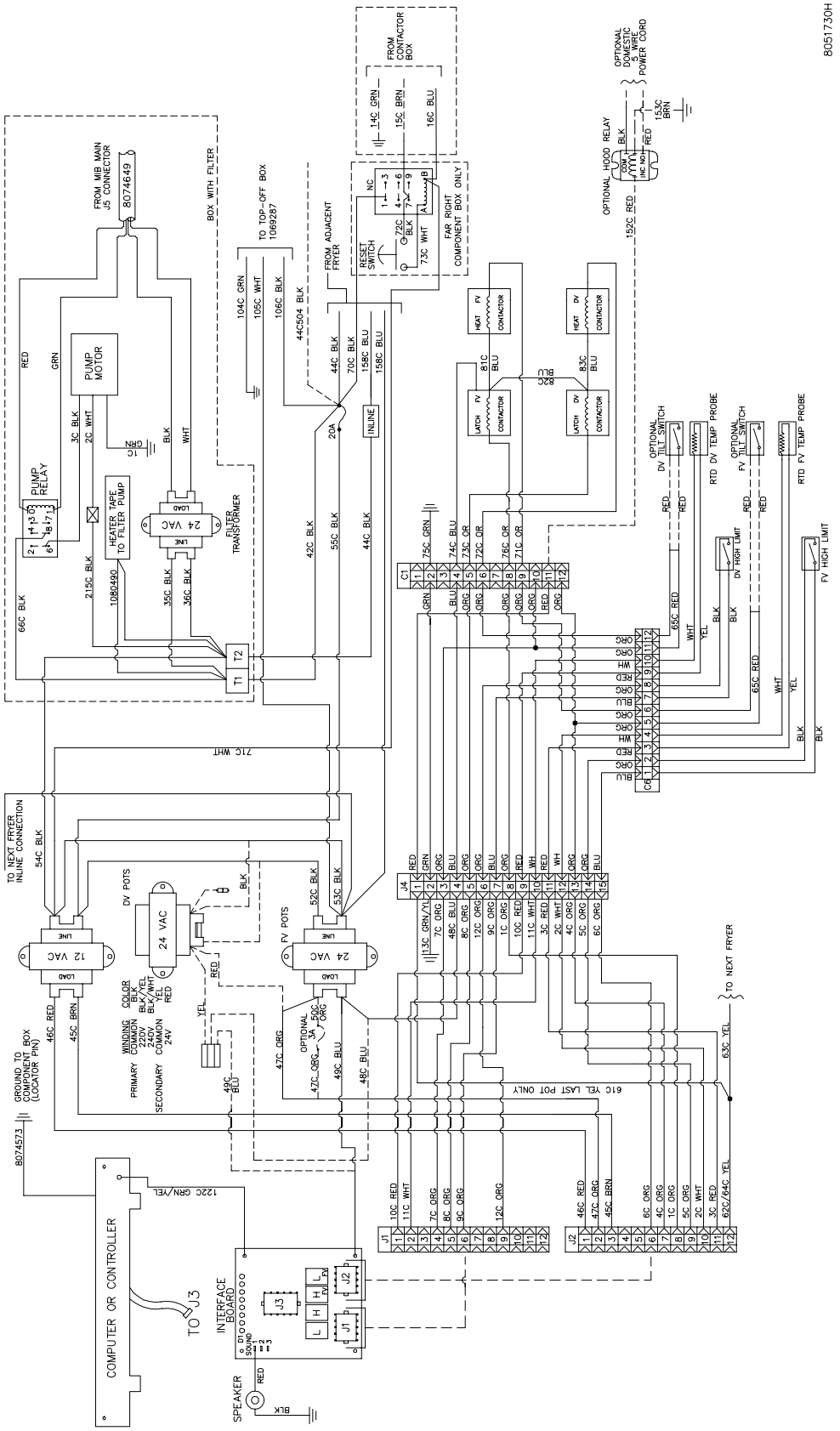
FRIGGITRICE ELETTRICA BIELA14 GEN II SERIE LOV™
CAPITOLO 8: SCHEMI DI CABLAGGIO

8.1 Schemi di cablaggio

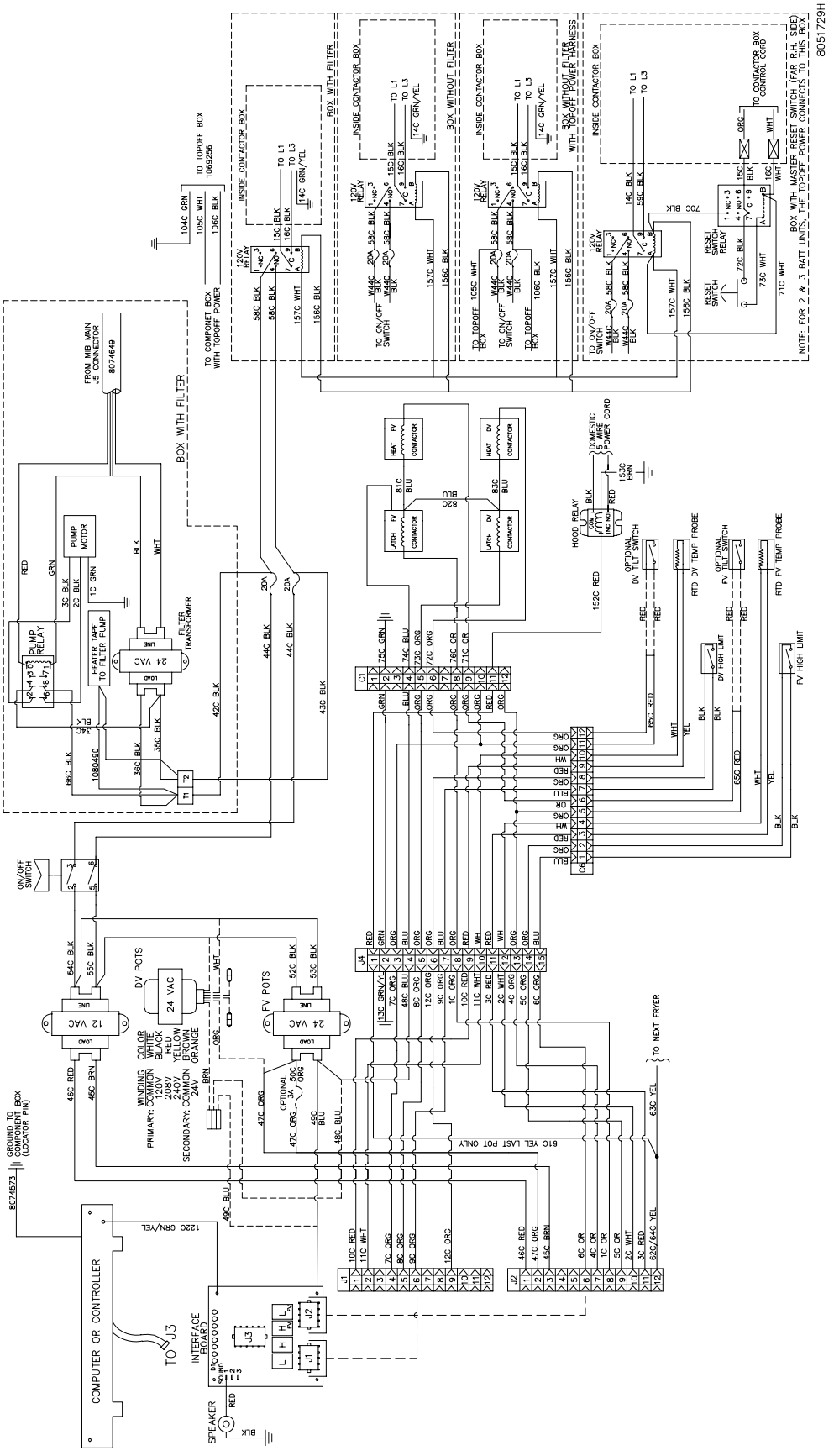
8.1.1 Componente cablaggio (Domestico)



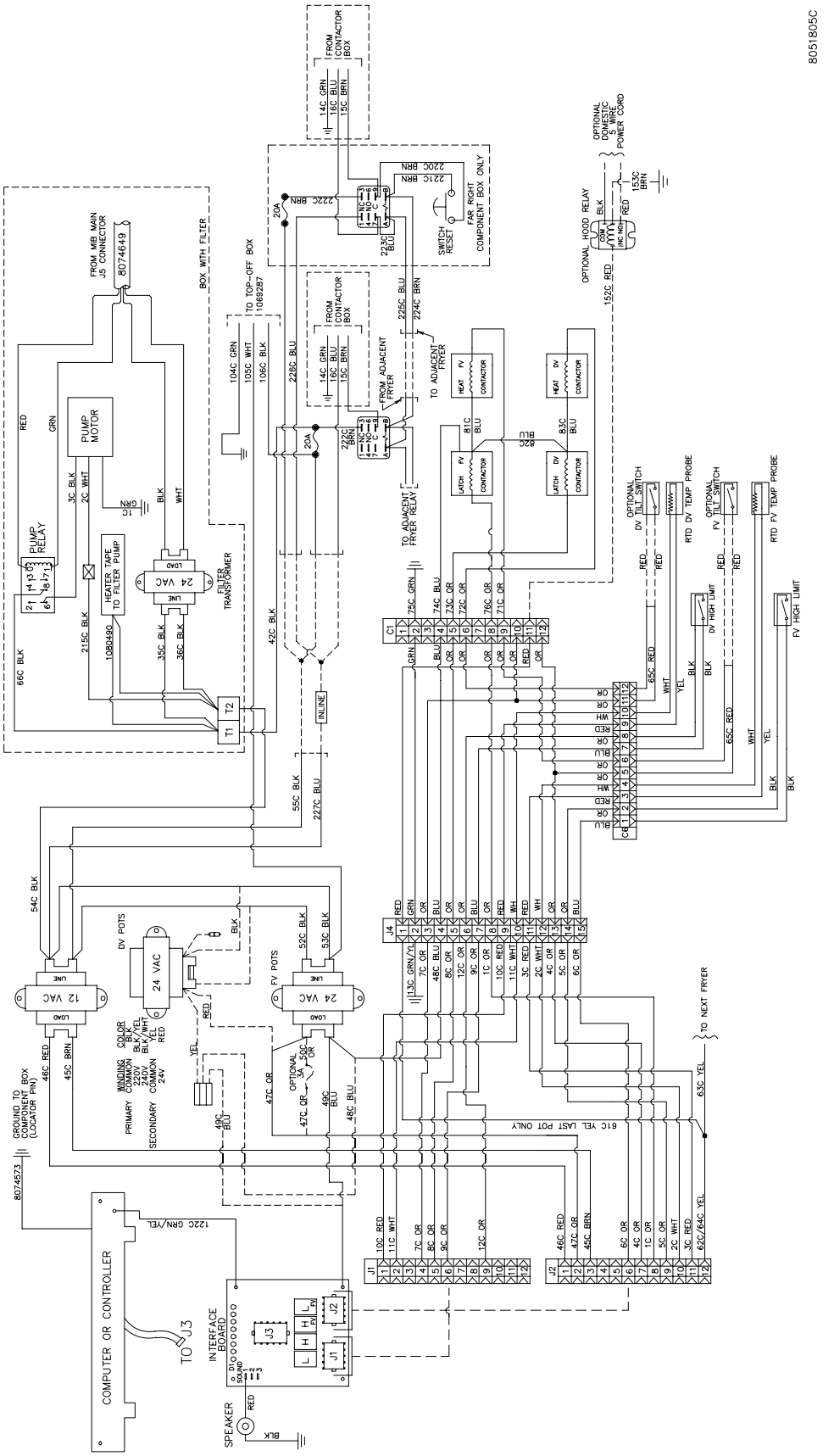
8.1.2 Componente cablaggio (CE)



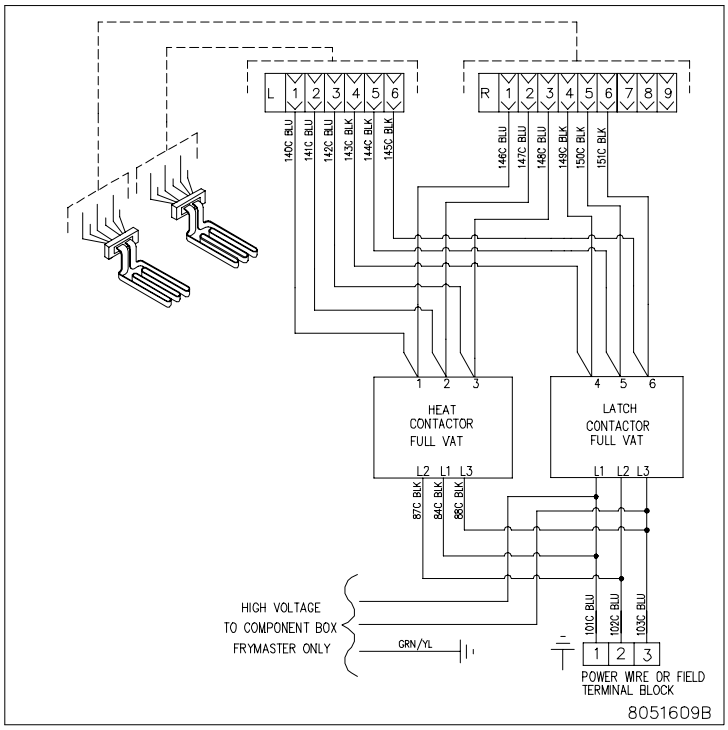
8.1.3 Componente cablaggio (CSA)



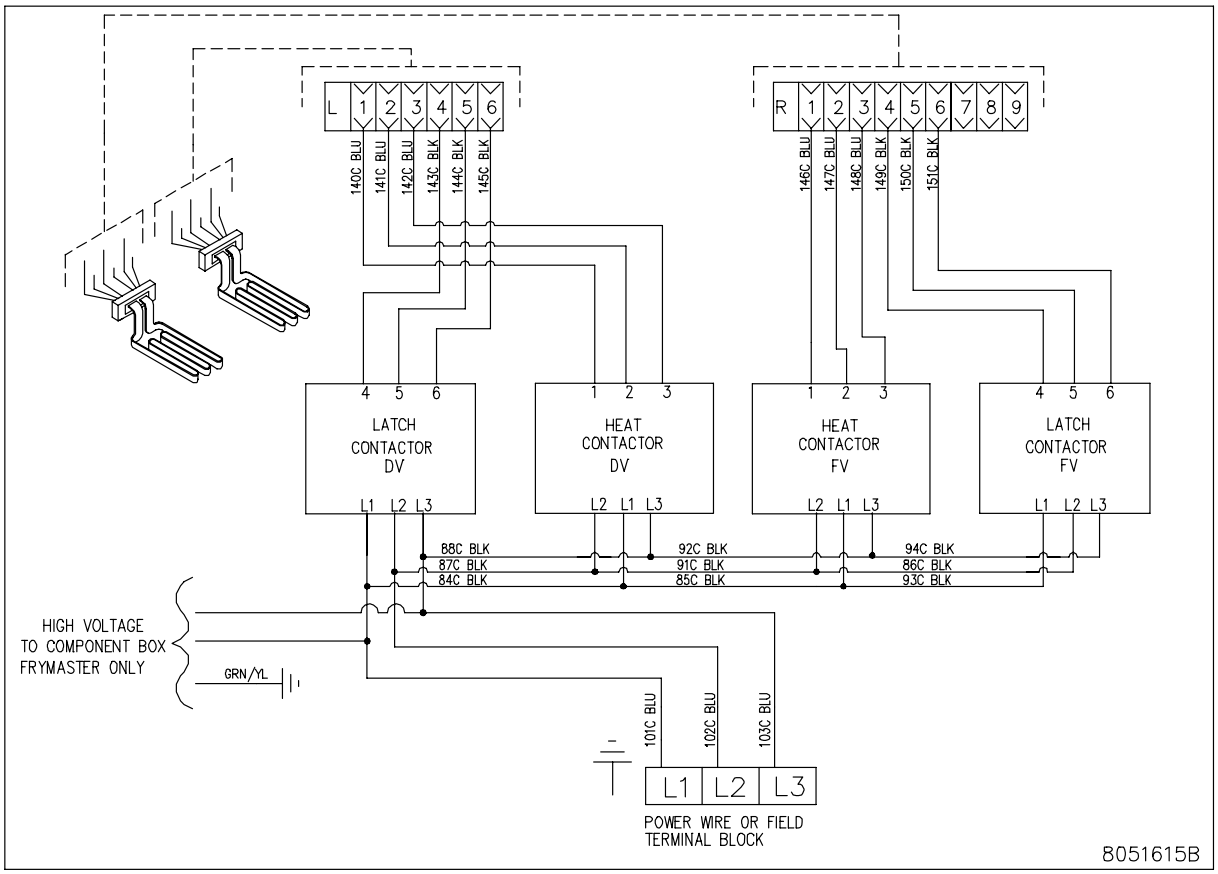
8.1.4 Componente cablaggio (Australia)



8.1.5 Scatola dei componenti – Configurazione delta

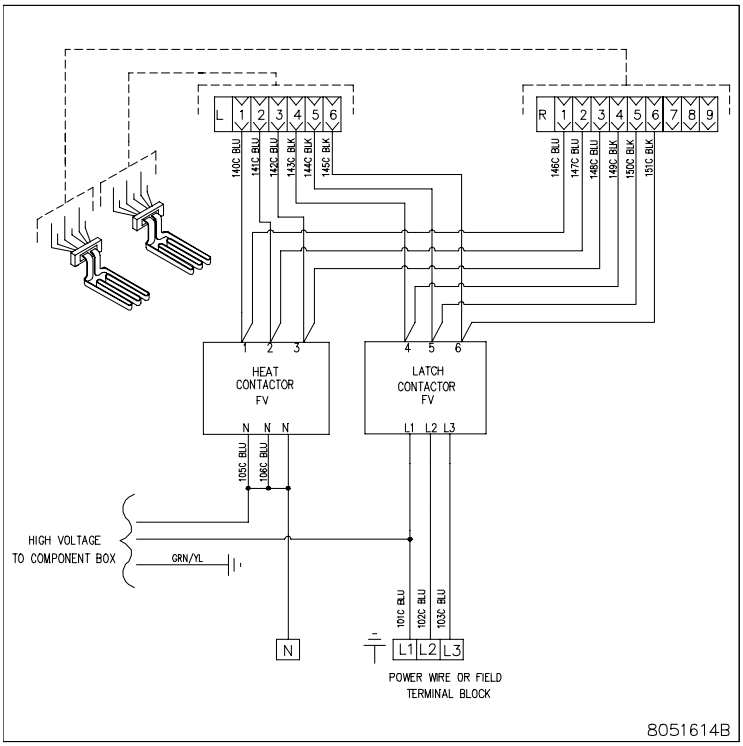


FULL VAT

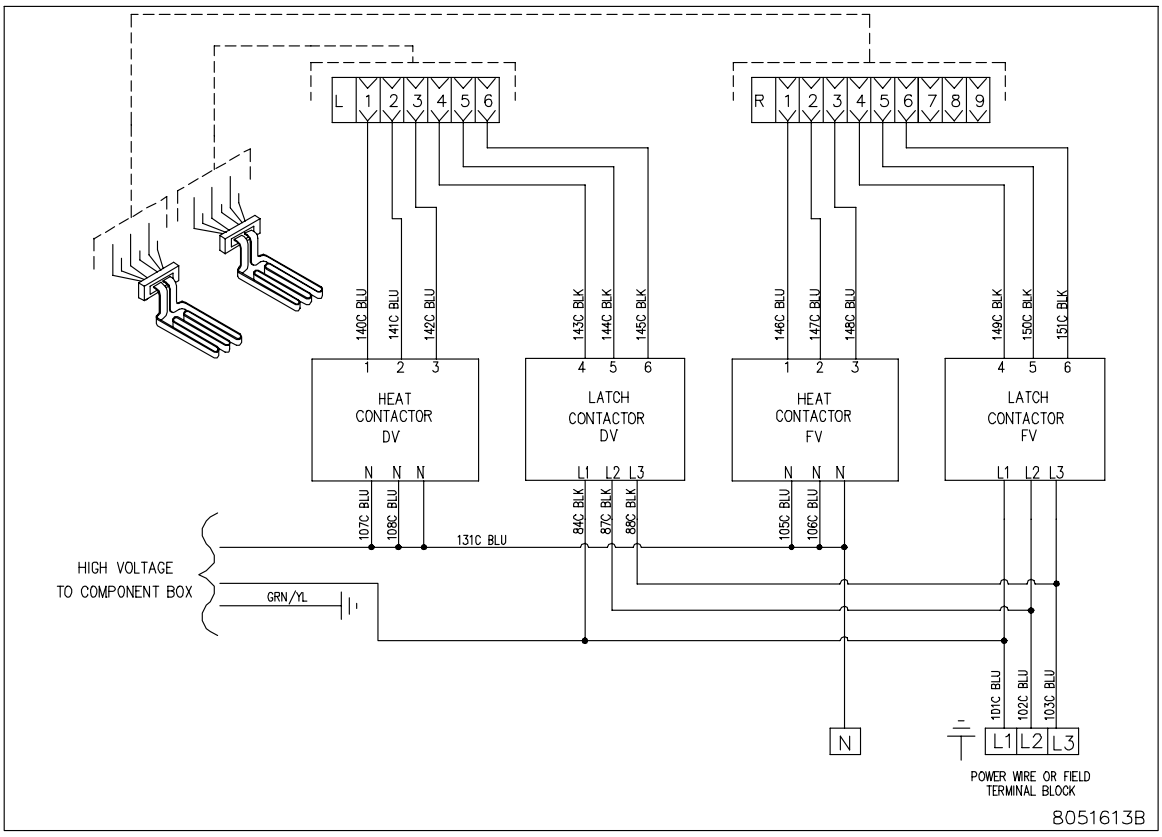


DUAL VAT

8.1.6 Scatola dei componenti – Configurazione WYE

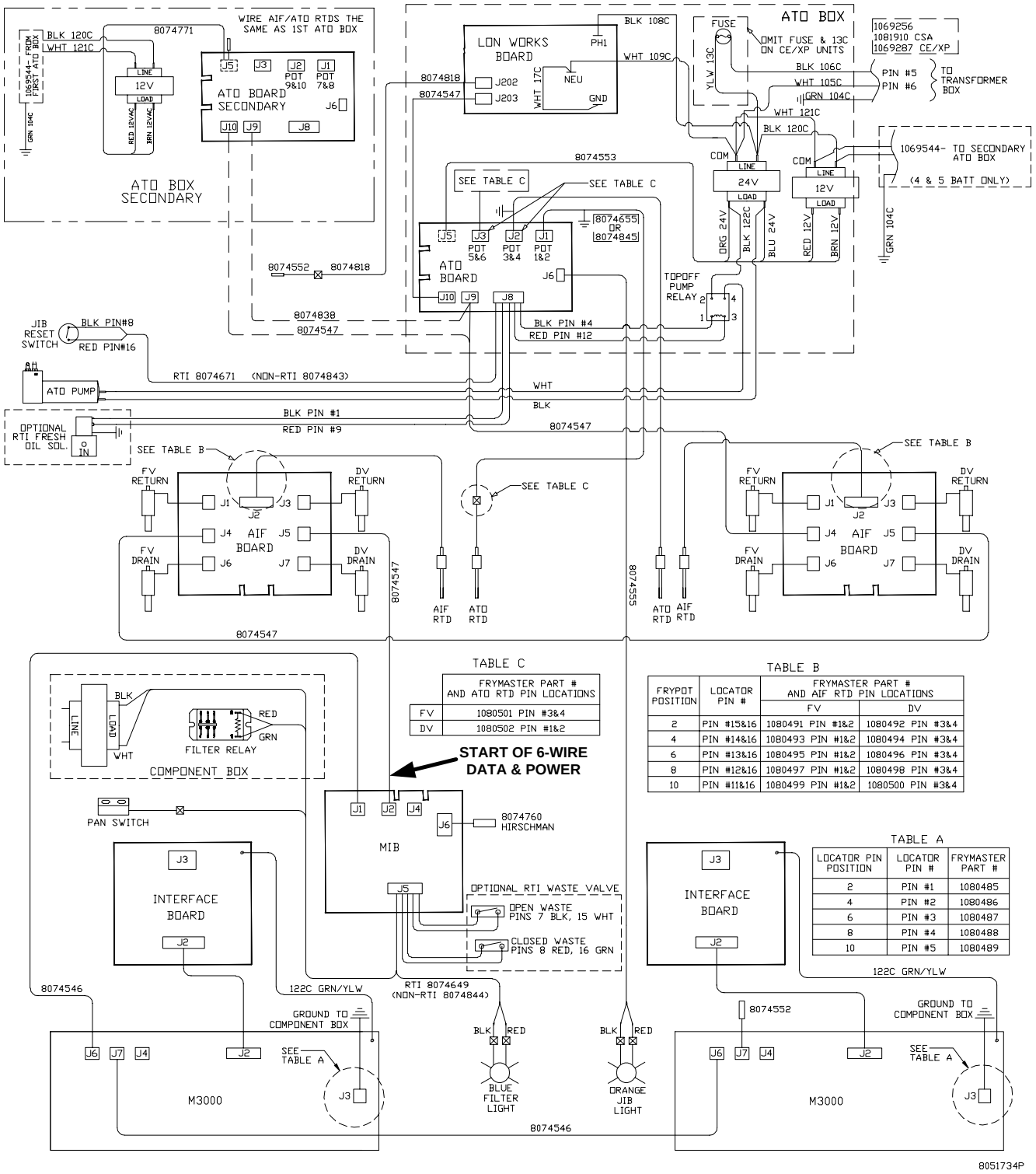


FULL VAT



DUAL VAT

8.1.7 Cablaggio semplificato friggitrice elettrica BIELA14 serie GENII LOV™



Frymaster, L.L.C., 8700 Line Avenue, Shreveport, Louisiana 71106 USA

TEL +1 318 865 1711 **FAX (Componenti) +1 318 688 2200** **(Assistenza tecnica) +1 318 219 7135**

HOTLINE ASSISTENZA
1-800-551-8633

STAMPATO NEGLI STATI UNITI
Italian / Italiano

819-6514
JAN 2010